

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



М. В. Вишневский

САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

СПРАВОЧНИК-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ
НАЧИНАЮЩЕГО ГРИБНИКА



НОВОЕ ДОПОЛНЕННОЕ
ИЗДАНИЕ



М. В. Вишневский



САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

СПРАВОЧНИК-ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ
НАЧИНАЮЩЕГО ГРИБНИКА



Издание второе,
исправленное
и дополненное



ас  **АСТРЕЛЬ**
ИЗДАТЕЛЬСТВО
Москва



Первый в России, не имеющий аналогов фотографический атлас-определитель, составленный известным специалистом-микологом, кандидатом биологических наук М. В. Вишневым, позволит вам без каких-либо опасений проводить время за любимым в народе занятием — сбором грибов. Вы сможете научиться узнавать не менее 60 видов наших лучших съедобных грибов и с уверенностью отличать их от грибов ядовитых. Вы сумеете правильно их приготовить или заготовить. Вы будете твердо знать, в какое время и в какой лес идти за каким-либо определенным грибом.

В первую очередь справочник адресован горожанам, детям бензина и асфальта, стекла и бетона, пластика, хайтека и «Макдоналдса». Он станет незаменимым подспорьем для тех, кто делит растения на деревья, кусты и траву, а грибы — на съедобные и несъедобные; для тех, кто выбирается в лес не дальше 50 километров от города; для тех, кто вообще знаком с грибами преимущественно по пластиковым корытцам с шампиньонами и вешенками.

Весьма полезной окажется книга и для более продвинутой аудитории, а именно дачников. Они поневоле плотно контактируют с природой, и чем дальше дача от города, тем теснее и насыщеннее этот контакт. Страшно близки к природе дачники, купившие или построившие дом не в садовом товариществе, а в настоящей деревне. Они приобретают возможность не только познакомиться с большим количеством разных грибов, растущих в условно не тронутом урбанизацией лесу, но и приобщиться к мудрости грибособирательства и грибозаготовок в лице местных жителей.

И наконец, третья категория читателей — настоящие грибники, пытливые энтузиасты своего дела, прекрасные знатоки грибов и леса. Многие данные, помещенные в книгу, покажутся им давно известными, а то и просто банальными. Но и они смогут найти для себя полезные сведения и интересные фотографии.

Автор готов ответить на вопросы читателей, отправленные на e-mail-адрес pismoavtoru@mail.ru.

Краткое предисловие ко второму изданию

Во втором издании по многочисленным пожеланиям читателей добавлены латинские названия основных описываемых видов, таблицы дополнены поясняющими комментариями по наиболее характерным отличительным признакам грибов, уточнены время и места произрастания, добавлен «Календарь грибника», где каждому месяцу года соответствует самый массовый и вкусный гриб, а также исправлен ряд опечаток.

ББК 630 (03)
УДК 43.9я2
В55

Вишневым, Михаил Владимирович

В55 Самые распространенные съедобные грибы: справочник-определитель начинающего грибника / М.В. Вишневский. — М.: АСТ: Астрель, 2010. — 64 с.: ил.

ISBN 978-5-17-052648-2 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 978-5-271-25494-9 (ООО «Издательство Астрель»)

© М.В. Вишневский, 2009
© ООО «Издательство Астрель», 2009

БЕЛЫЙ ГРИБ ОБЫКНОВЕННЫЙ

Boletus edulis

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

← Гриб в природе

3

Желчный гриб
(горчак)

Хвойные, лиственные и смешанные леса

Конец мая — ноябрь



Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария →

Все известные способы переработки



Белый гриб дубовый



Белый гриб сосновый



Белый гриб березовый

Шляпка от 5 до 40 см в диаметре, во влажную погоду скользкая, от темно- или светло-коричневой до коричневато-белой, реже — желто- или красно-коричневая.

Ножка 4-25 x 2-15 см, ровная или расширенная в основании, с белой сеточкой на светло-коричневом фоне.

Мякоть белая или чуть розовящая.

зрелый гриб:
трубочки и поры
оливково-желтые

сеточка на ножке

молодой гриб:
трубочки и поры
белые



Желчный гриб
(горчак)

Этот неядовитый двойник белого гриба обладает непереносимо горьким вкусом мякоти, не исчезающим при термической обработке. Шляпка 5-15 см в диаметре, различных оттенков коричневого цвета. Трубочки белые, с возрастом розовые. Ножка с темно-коричневой сеточкой.

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ

Boletus badius

4

Гриб в природе →



Сезон

Июль —
октябрь

Где растет

Хвойные, реже
лиственные леса

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1

Все известные спо-
собы переработки

← Кулинария



Дубовик
зернистоногий

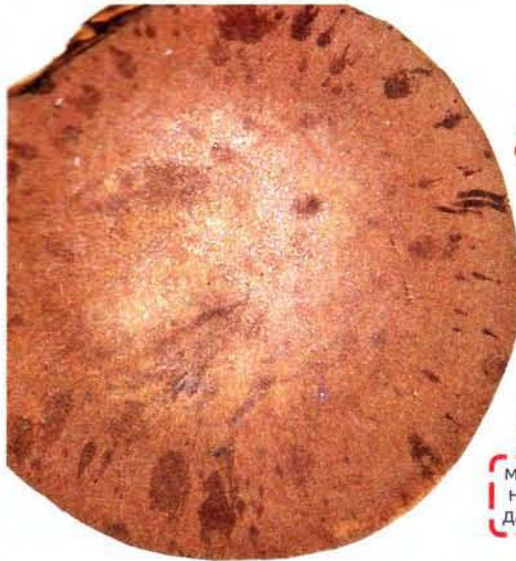


Полубелый
гриб



Сатанинский
гриб

Сатанинский гриб долго считался крайне ядовитым. В настоящее время установлено, что очень редко и только в сыром виде он может вызывать легкие желудочно-кишечные расстройства. В любом случае после отваривания есть его можно без опасений. Гриб легко опознать по грязно-серой шляпке, красным трубочкам и реповидной ножке, которая посередине окрашена в красный, а у основания и наверху — в желтый цвет, и медленно синеющей мякоти. В России этот теплолюбивый гриб редок. Растет под дубом, лещиной, каштаном и липой.



мякоть и трубочки
на срезе и при на-
давлении синеют



Шляпка 4-12 (до 20) см в диаметре, от коричневой до каштановой, гладкая, сухая, в сырую погоду слизистая или клейкая.

Трубочки светло-грязно-желтые с зеленоватым оттенком, при надавливании синеют.

Ножка 4-12 x 1-4 см, коричневая, сверху более желтая, в нижней части часто изогнутая, при надавливании синеет, затем буреет.

Мякоть от белой до бледно-желтой, на срезе слабо синеет.

МОХОВИК ЗЕЛЕНый

Boletus subtomentosus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растет

Леса любого
типа

Сезон

Июнь —
ноябрь



← Гриб в природе

5

Масштаб
2 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

Все известные спо-
собы переработки

Шляпка толстомяс-
стая, бархатистая,
3-10 см в диаметре,
оливково-желтая
или оливково-зе-
леная, реже оли-
вково-коричне-
вая, полушаровид-
ная, с возрастом
плоская и голая,
сухая, часто с тре-
щинками.



Моховик
трещиноватый

Шляпка 2-10 см в ди-
аметре, от светло-красно-
вато-коричневой до
оливковой, с растрески-
вающейся кожицей и
выступающей из трещи-
нок красноватой мяко-
тью. Трубоччатый слой
серо-желтый, с широки-
ми угловатыми порами,
при надавливании сине-
ет. Ножка 3-8 x 0,5-
1,5 см, с окраской, пред-
ставляющей сложную
смесь желтого и красно-
го, но чаще в средней
части красная, а в верх-
ней части и в основании
желтая. Мякоть желтая,
в основании ножки —
ржаво-красная, иногда
на срезе слабосинею-
щая. Гриб селится в ли-
ственных и смешанных
лесах, плодоносит с
июня по октябрь.



Моховик
красный

Этот гриб теплолюбив,
поэтому массово встреча-
ется только на юге сред-
ней полосы. Шляпка до
8 см в диаметре, красная,
бархатистая. Ножка 2-6 x
0,5-1,5 см, красная или
розовая на желтом фоне.
Мякоть желтая, на срезе
немного синее. Растет в
дубравах и осинниках,
плодоносит с июля по ок-
тябрь.

Ножка желтая,
3-8 x 0,5-2 см,
часто с ко-
ричневыми
участками
или красно-
ватая, иногда
с бурым сет-
чатым рисун-
ком в верхней
части, сплош-
ная, ровная,
обычно изо-
гнутая у осно-
вания.

Трубочки и поры ярко-
желтые, с возрастом
становятся оливковы-
ми, легко отделяются
от мякоти шляпки.

Мякоть от беловатой
до ярко-желтой, до-
вольно рыхлая, на
изломе иногда слабо
синее.



ПОДОСИНОВИК ТВЕРДОВАТЫЙ

Leccinum duriusculum

6

Гриб в природе →



Сезон

Июль —
октябрь

Где растет

Под осинами
и тополями

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1

Все известные спо-
собы переработки

Кулинария



Подосиновик
желтый

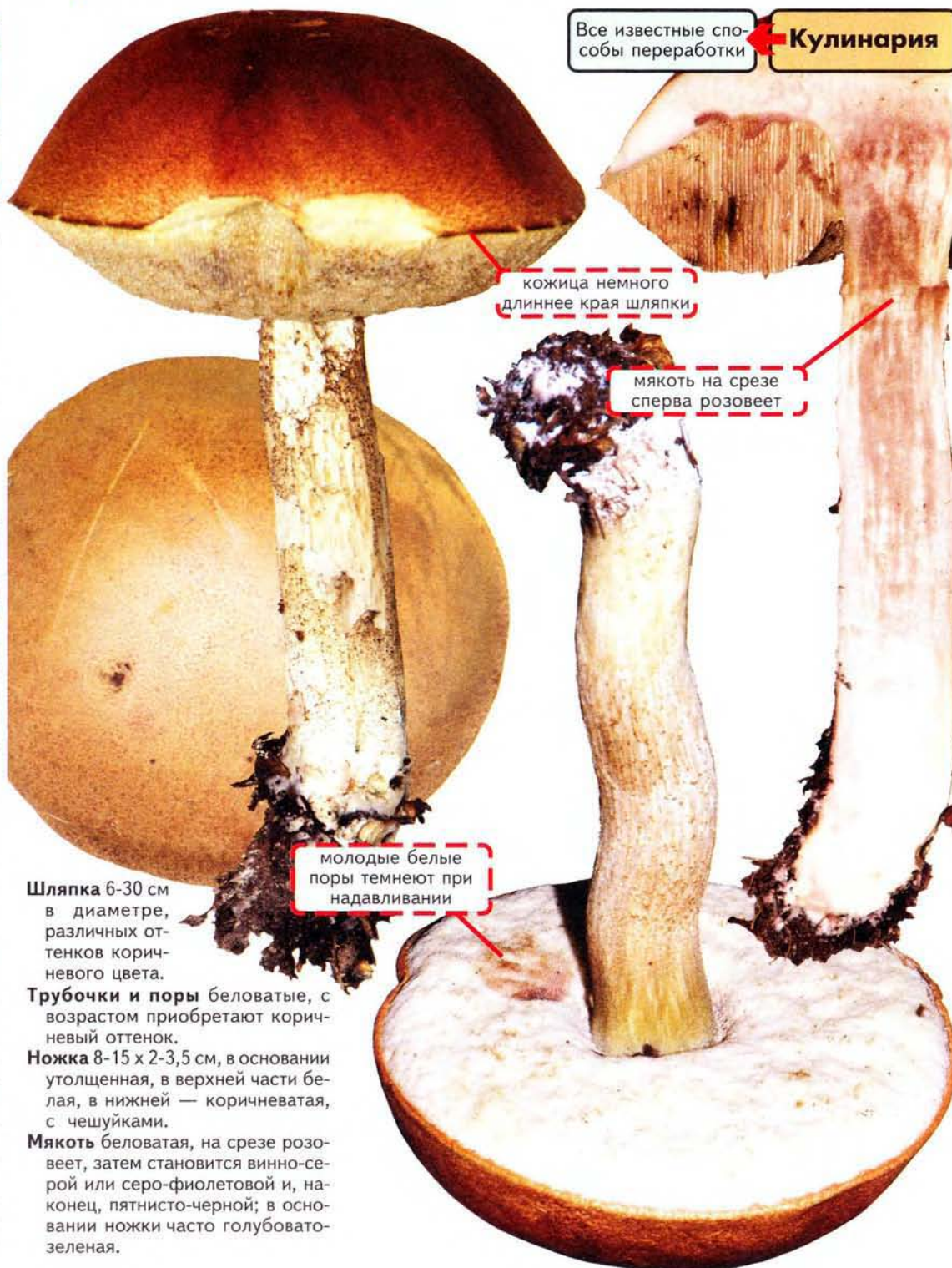
Подосиновик желтый — гриб теплолюбивый. Он растет только на юге средней полосы, поселяясь в травянистых дубравах. Вид его очень необычен для стандартной красно-коричнево-белой подосиновико-подберезовиковой семьи.



Подосиновик
белый

Подосиновик белый, наоборот, тяготеет к северу средней полосы, хотя встречается и на юге. Шляпка 8-15 см в диаметре, почти (или даже совсем) белая, с легким розовато-лососевым оттенком. Трубочки и поры белые. Ножка 10-15 x 2-4 см, белая, в основании голубовато-зеленая. В местах надавливания и шляпка, и трубочки, и ножка становятся винно-коричневыми. Мякоть шляпки и центральной части ножки белая, на срезе сразу становится фиолетово- или серо-черной.

Гриб предпочитает смешанные елово-березовые леса. Плодоносит в июле — октябре.



Шляпка 6-30 см в диаметре, различных оттенков коричневого цвета.

Трубочки и поры беловатые, с возрастом приобретают коричневый оттенок.

Ножка 8-15 x 2-3,5 см, в основании утолщенная, в верхней части белая, в нижней — коричневая, с чешуйками.

Мякоть беловатая, на срезе розовеет, затем становится винно-серой или серо-фиолетовой и, наконец, пятнисто-черной; в основании ножки часто голубовато-зеленая.

ПОДОСИНОВИК СОСНОВЫЙ

Leccinum vulpinum

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

Гриб в природе

7

Нет

Сосняки, сосно-
вые посадки

Июль —
октябрь



Масштаб
1 : 1

Как отличить
подосиновик от
подберезовика?

Кулинария

Все известные спо-
собы переработки

на шляпке
грубые чешуйки

Шляпка 3-10 см в диаметре, от темно-кир-
пично-красной до пурпурно-каштановой.

Трубочки и поры беловатые, при надавли-
вании темнеют и сразу становятся винно-
серыми.

Ножка 8-14 x 1,5-3 см, с белыми чешуйками,
которые при прикосновении быстро ста-
новятся темно-красными или темно-корич-
невыми.

Мякоть белая, на срезе в шляпке цвет не
меняет или очень медленно краснеет, в
верхней части ножки становит-
ся винно-красной, в основании
ножки — голубовато-зеленой.

мякоть на срезе
сначала медленно
краснеет

кожица заходит за
край шляпки

внешне почти неотличимый
подосиновик еловый
растет только под елками

Подосиновики и подбе-
резовики — один род
грибов, причем очень
похожих: не всегда ска-
жешь, кто перед тобой.
Даже у ученых до сих
пор нет общепринятого
названия для этого рода:
одни называют его по-
досиновик, другие —
подберезовик.

В России растет более
10 видов подосиновико-
подберезовиков. Эти
грибы очень изменчивы,
что только добавляет пу-
таницы. Да и сами на-
звания заведомо содер-
жат в себе искажение
смысла. И правда, что
это за подосиновик, ко-
торый растет под дуба-
ми или соснами? И что
это за подберезовик,
который растет не под
березой, а например,
только под лещиной?
Чтобы окончательно ус-
покоить и запутать вас,
скажем следующее. Чет-
кой границы между по-
досиновиками и подбе-
резовиками нет. Суще-
ствует плавный переход,
где в начале стоит, до-
пустим, подосиновик
желтый (толстый, коре-
настый, мясистый, с бы-
стро темнеющей мяко-
тью), а в конце — под-
березовик тундровый
(тощий, с белой мяко-
тью, с тоненькой нож-
кой). Интуитивно понят-
но, что переход осуще-
ствляется от грибов тол-
стых и кражистых, круп-
ных, ярких, с меняющей
на срезе цвет мякотью к
грибам стройным, не-
большим, светлым, с мя-
котью, цвет на срезе не
меняющей. Первые —
это те, которые называ-
ют подосиновиками,
вторые — подберезови-
ки. А между ними —
три-пять видов, которые
можно справедливо на-
зывать и так, и так, по-
скольку они обладают
признаками и тех, и дру-
гих грибов.

ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ

Leccinum aurantiacum

8

Гриб в природе →



Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1,5

Июнь — начало
ноября

Под осинами
в лесах
и на опушках

Нет



Подосиновик
дубовый

Подосиновик дубовый вовсе не так теплолюбив, как можно о нем подумать. Он встречается в любых лесах, где растет дуб, а дуб, как известно, заходит на север очень далеко. Шляпка 5-15 см в диаметре, ржаво-красная, кирпично-красная, реже красно-коричневая или чисто коричневая. Трубочки и поры белые, с возрастом коричневатые, при надавливании темнеют. Ножка 11-20 х 2-3 см, ровная или расширенная в основании, в нижней и средней части с белыми чешуйками, которые при нажатии и с возрастом краснеют. Мякоть от белой до кремовой, на срезе в шляпке быстро розовеет или краснеет, в ножке становится винно-серой, а через какое-то время — повсюду одинаково темной.

Все известные способы переработки

Кулинария

Шляпка 5-15 см в диаметре, ржаво-красная, кирпично-красная, реже красно-коричневая или чисто коричневая.

Трубочки и поры белые, с возрастом коричневатые, при надавливании темнеют.

Ножка 11-20 х 2-3 см, ровная или расширенная в основании, в нижней и средней части с белыми чешуйками, которые при нажатии и с возрастом краснеют.

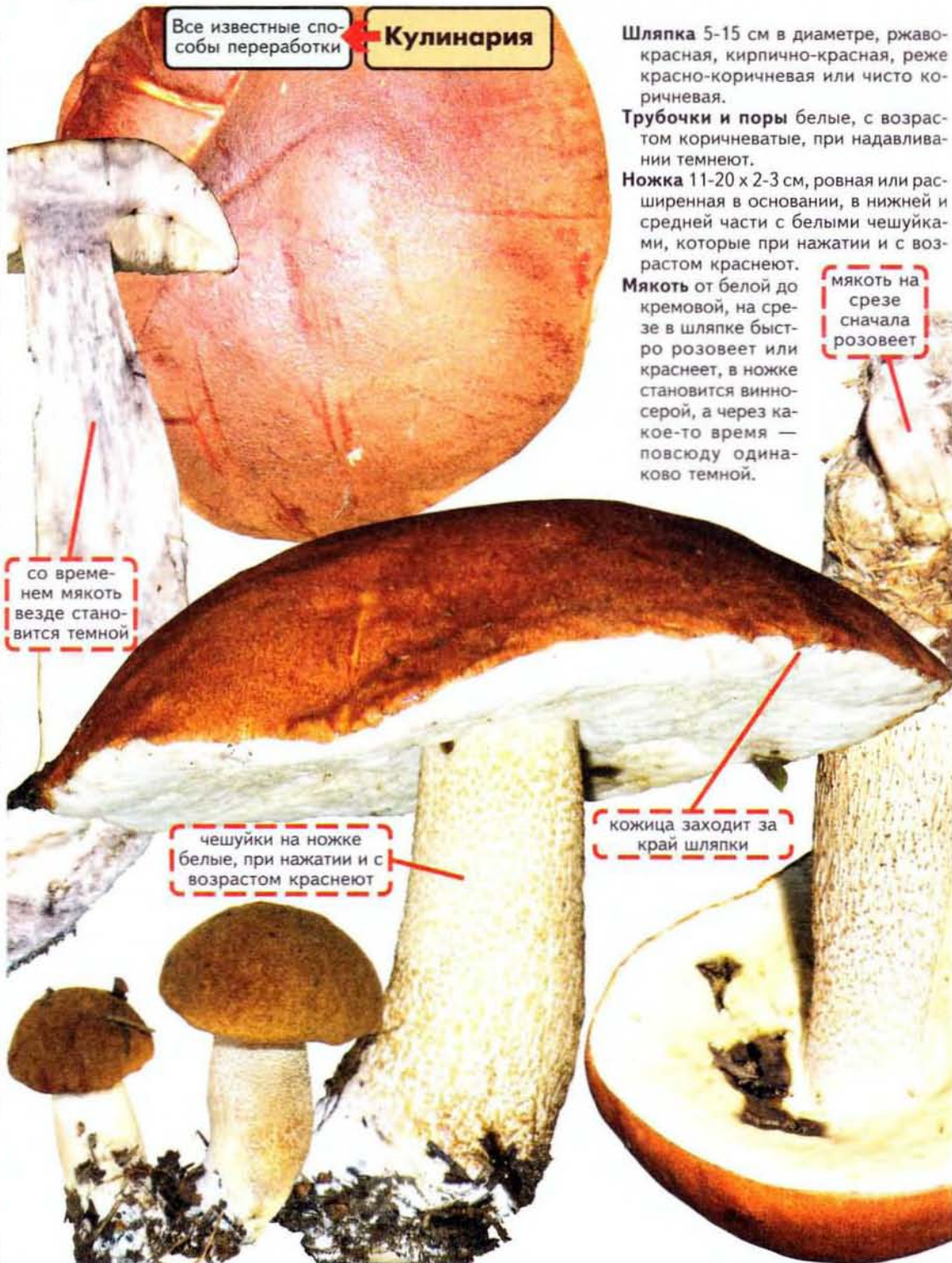
Мякоть от белой до кремовой, на срезе в шляпке быстро розовеет или краснеет, в ножке становится винно-серой, а через какое-то время — повсюду одинаково темной.

мякоть на
срезе
сначала
розовеет

со временем
мякоть
везде становится
темной

чешуйки на ножке
белые, при нажатии и с
возрастом краснеют

кожица заходит за
край шляпки



ПОДОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Leccinum versipelle

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

← Гриб в природе

9

Нет

Березняки,
березовые
опушки

Июнь — начало
ноября

Масштаб
1 : 1,5

Формы
подосиновика
желто-бурого

Кулинария

→ Все известные спо-
собы переработки

Шляпка 5-35 см в диаметре, от желтовато- или охряно-коричневой до оранжево-коричневой и даже оранжево-красной. **Поры** у молодых грибов с явным серым оттенком.

Ножка 8-20 x 2-3 см, в основании до 7 см.

Мякоть плотная, белая, на срезе сперва становится сочно-красно-фиолетовой, затем фиолетово-черной. В основании ножки мякоть на срезе голубовато-зеленая.

кожица заходит
за край шляпки

чешуйки на ножке с
самого начала черные

мякоть на срезе сначала
становится красной, затем
фиолетово-черной



Чисто-бурый с
растрескивающейся
кожицей



Этот гриб вырос
в полной темноте

Подосиновик желто-бурый похож на подосиновик красный и отличается от него в первую очередь тем, что чешуйки на ножке у него темно-коричневые или черные, а растет гриб только под березой и населяет, соответственно, леса и опушки, где она встречается.

Главное отличие подосиновиков от подберезовиков

Главное отличие заключается в том, что у всех подосиновиков (за исключением подосиновика желтого) кожица шляпки заходит за край шляпки на 1-3 (а иногда и более) мм. У подберезовиков такого не бывает, наоборот, кожица может не только заканчиваться вровень с краем шляпки, но и не доходить до него на 1-2 мм.

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Leccinum scabrum

10

Гриб в природе →



Сезон

Конец мая —
ноябрь

Где растет

Любые леса,
где есть
береза

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Желчный гриб
(горчак)
см. с. 3

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1,5

Все известные спо-
собы переработки

Кулинария



Подберезовик
тундровый

Шляпка 5-20 см в диаметре, от светло- до серо-, желтовато- или темно-коричневой, мягкая, сухая, в сырую погоду чуть слизистая.

Трубочки и поры белые (грязно-белые), с возрастом сереют, легко отделяются от шляпки.

Ножка 8-20 x 2-4 см, от белой до коричневатой или сероватой, с чешуйками от темно-коричневых до черных.

Мякоть плотная, с возрастом рыхлая, белая, цвет на срезе не меняет или слегка розовеет.

кожица не выходит за пределы края шляпки

Подберезовик тундровый — самый маленький, самый «худосочный» из наших подберезовиков. В тундровой зоне он растет под (а то и над) карликовыми березами, в нашей полосе встречается под березой обыкновенной. Шляпка 2-5 см в диаметре, от светло-коричневато-серой или бело-коричневатой до почти белой, часто с маленькими трещинками. Трубочки и поры беловатые или сероватые, с возрастом приобретает коричневатый оттенок. Мякоть белая, цвет на срезе не меняет. Ножка 4-8 x 0,5-1,5 см, с чешуйками от белого до бледно-коричневатого цвета. В условиях Центральной России гриб встречается не часто и плодоносит всегда необильно, с июня по октябрь. Сходства с несъедобными и ядовитыми грибами не имеет.



ПОДБЕРЕЗОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ

Leccinum variicolor

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон



Гриб в природе

11

Нет

Влажные леса,
болота, во мху
под березами

Июнь — начало
ноября

Масштаб
1 : 1,5

Подосиновики,
подберезовики
и моховики:
кулинария

Кулинария

Все известные спо-
собы переработки

шляпка пятнистая
или черная



Шляпка до 15 см в диаметре, от мышино-серой до черно-коричневой, покрыта более светлыми или более темными пятнами; встречаются и совсем черные шляпки.

Трубочки и поры от белых до кремовых, при надавливании и с возрастом темнеют.

Мякоть белая, на срезе слегка розовеет или краснеет.

Ножка 12-20 x 2-2,5 см, верху белая с чешуйками, в основании голубовато-зеленая (как и ее мякоть на срезе).

растет
среди
мха

ножка в основании
на срезе голубова-
то-зеленая

Кулинарная ценность этих грибов убывает в порядке их перечисления. В целом их можно охарактеризовать как несколько мягковатые и излишне водянистые. Конечно, молодой подосиновик почти не уступает взрослому белому, но вот взрослый подосиновик взрослому белому уступает уже значительно.

Кулинарные особенности

Используются в свежем виде, подходят для засолки, маринования, консервирования, сушки, замораживания, приготовления грибного порошка и экстрактов. При готовке в свежем виде не требуют предварительного отваривания. Наилучший способ засолки — горячий с отвариванием в течение получаса.

Мариновать моховики и подберезовики следует отдельно от белых грибов и подосиновиков, потому что при тепловой обработке из-за разницы в плотности мякоти грибы проварятся неодинаково. Количество уксуса в маринаде для подосиновиков должно быть в полтора-два раза больше, чем в стандартном рецепте. Ножки крупных грибов лучше мариновать отдельно от шляпок, предварительно разрезав их вдоль. Мелкие моховики можно мариновать целиком. Сушить следует только молодые грибы. Имейте в виду, что при сушке подберезовики и особенно подосиновики очень сильно темнеют.

ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

Leccinum niveum

12

Гриб в природе →



Сезон

Июнь —
октябрь

Где растет

Болотистые леса
и болота, во мху
под березами

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Какие грибы
растут
на болотах

Масштаб
1 : 1



Шляпка 4-10 см в диаметре, от белой до очень светло-коричневой или грязно-белая, с голубовато-зеленым или серым (буроватым) оттенками или без них.

Трубочки и поры от белых до коричневатых.

Ножка 8-30 x 1-2 см, белая, с возрастом темнеет, покрыта белыми, со временем коричневатыми чешуйками.

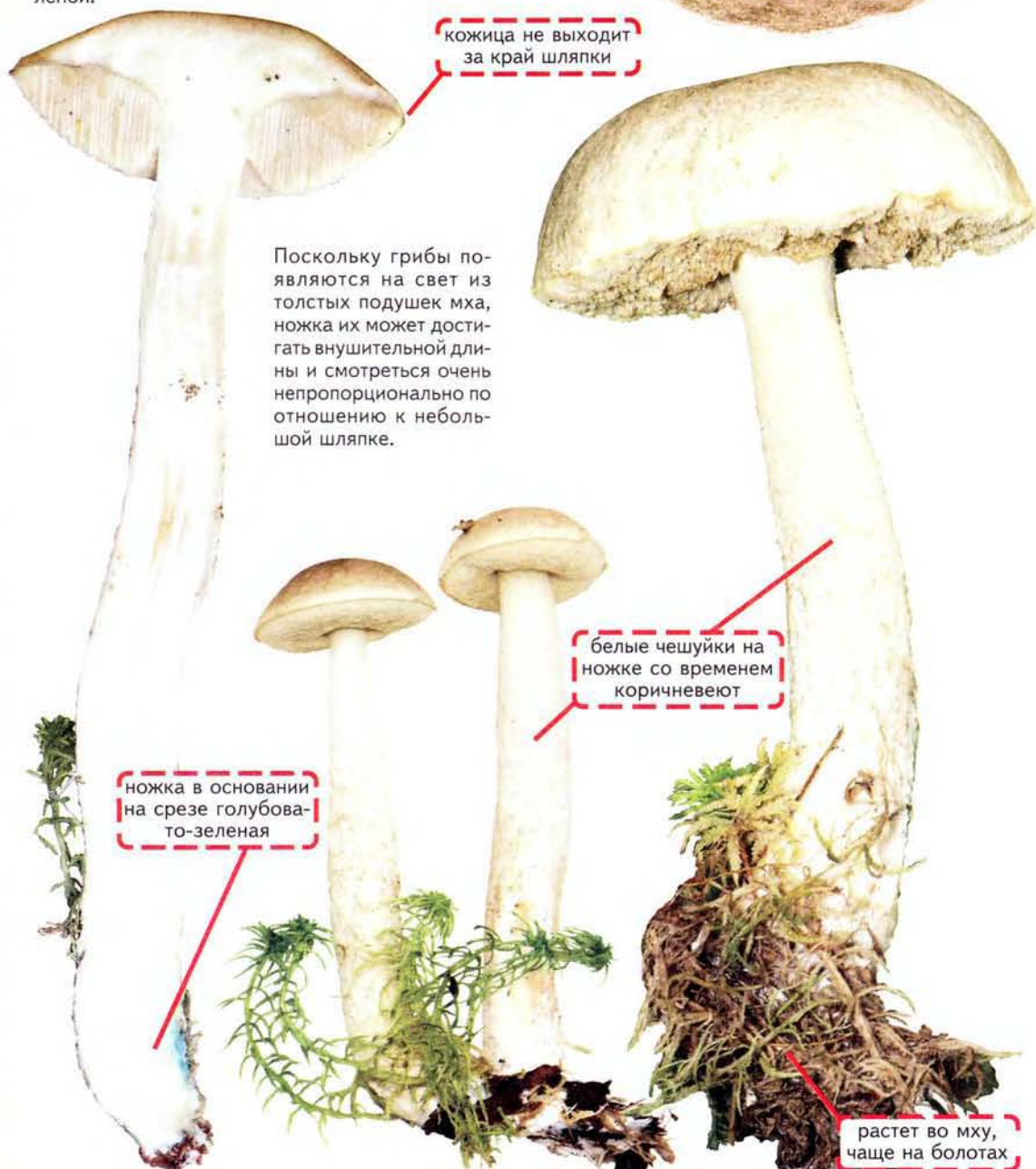
Мякоть очень мягкая, белая, цвет на срезе не меняется, в основании ножки на срезе становится голубовато-зеленой.

Все известные способы переработки

← Кулинария

На самом деле болотных грибов не существует. Есть лишь любители зеленого мха сфагнума, а уж на болоте этот мох растет, в заболоченном участке леса, на мокнущем лугу или еще где-то — вопрос второй. Понятно, что в подавляющем большинстве случаев сфагновый мох встречается именно на болоте. Отсюда и представление о некоторых грибах как типично болотных, отсюда и их названия — приболотник, подберезовик болотный, сыроежка болотная, масленок болотный.

Самые распространенные «болотные» грибы: горькушка, козляк, лаквица розовая, млечник серо-розовый, сыроежки болотная, жгучеедка и ломкая, подберезовик болотный, масленок болотный, моховик желто-бурый (он же масленок желто-бурый).



МАСЛЕНОК ЖЕЛТЫЙ

Suillus luteus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

Гриб в природе

13

Нет

Сосновые леса,
сосновые
посадки

Июнь — ноябрь

Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

Все известные спо-
собы переработки

Шляпка в диа-
метре 2-10 см,
от желто-ко-
ричневой до
шоколадной,
иногда с фио-
летовым от-
тенком, во
влажную по-
году клейко-
слизистая, в
сухую — бле-
стящая.



растет под
соснами

Мякоть белая или слегка жел-
товатая. Трубчатый слой
бледно-желтого цвета, в мо-
лодом возрасте покрыт бе-
лым клейким покрывалом, ко-
торое позже образует на
ножке кольцо.

Ножка 3-10 x 0,5-2 см, над коль-
цом белая, ниже бледно-жел-
товатая, темнеющая. Кольцо
сначала белое, затем грязно-
фиолетовое.

часто бывает
червивым

ножка
с кольцом

шляпка клейкая
или блестящая

трубочки
желтые



Масленок
зернистый

Шляпка до 10 см в диа-
метре, толстостебельная,
округло-выпуклая, глад-
кая, слизистая, желто-
охряная или коричнево-
бурая, с возрастом час-
то желтеющая, слизис-
тая, в сухую погоду —
блестящая. Мякоть плот-
ная, толстая, желтовато-
белая, мягкая, на изло-
ме цвета не изменяет, с
приятным вкусом, почти
без запаха. Трубчатый
слой сравнительно тон-
кий, у молодых грибов
белый или светло-жел-
тый, у старых — светло-
серно-желтый. Трубоч-
ки короткие, желтые, с
округлыми порами,
выделяют капли молочно-
белого сока. Ножка
4-8 x 1-2 см, плотная,
желтоватая, с мелкими
коричневыми чешуйка-
ми, без кольца. Населя-
ет любые сосновые леса
и посадки, растет всегда
большими группами.
Период плодоношения:
май — ноябрь.

Сходства с ядовитыми и
несъедобными грибами
не имеет. От маслят ли-
ственничного и желто-
го четко отличается от-
сутствием кольца.



МАСЛЕНОК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Suillus variegatus

14

Гриб в природе →

Лучшие съедобные родственники

Масштаб 1 : 1



Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Сосняки, заросшие сосной болота

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет



Масленок болотный

Шляпка до 7 см в диаметре, выпуклая, слизистая, серовато-желтоватая или желтовато-зеленоватая, на срезе обычно краснеющая, плотная, с приятным вкусом и запахом. Трубоччатый слой грязновато-желтоватый, поры угловатые. Ножка тонкая, 4-8 x 0,4-1 см, плотная, цилиндрическая, с клейким белым или зеленоватым кольцом. Гриб населяет заболоченные сосновые леса, встречается в августе — сентябре.

Не имеет сходства с ядовитыми и несъедобными грибами.

Все известные способы переработки

Кулинария

мякоть на срезе синеет или нет

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, выпуклая, темно-желтая или охристо-бурая, с буроватыми чешуйками и тонким краем, бархатистая.

Мякоть плотная, желтоватая, на срезе синеет (хотя и не всегда, смотрите на срез гриба слева), вкус и запах приятные.

Трубоччатый слой табачного цвета, трубочки коричневые, с очень мелкими округлыми порами.

Ножка 5-8 x 1,5-2,5 см, цилиндрическая, плотная, серовато-желтая, иногда с красноватым оттенком.

шляпка не слизистая и не блестящая

ножка без кольца

трубочки коричневые

растет под соснами

Поскольку шляпка желто-бурого масленка не слизистая и не блестящая, его часто неправильно называют *желто-бурым моховиком*, или *болотным моховиком*.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

Suillus grevillei

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

Гриб в природе

15

Нет

Посадки
лиственницы

Июль — ноябрь

Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники



Кулинария

Все известные спо-
собы переработки

трубочки
желтые



Масленок
серый

Шляпка до 10 см в диаме-
тре, выпуклая, светло-
серая, серо-бурая, с фи-
олетовым оттенком,
слизистая. Мякоть белая,
водянистая, на срезе си-
неющая, в основании
ножки желтоватая (с
возрастом буроватая),
без особого вкуса и за-
паха. Трубчатый слой се-
ровато-белый, серовато-
бурый. Трубочки ши-
рокие, нисходящие по
ножке. Ножка 5-8 x 1-2
см, плотная, с рано ис-
чезающим широким бе-
лым кольцом. Населяет
лиственничные
леса и посадки.
Период плодоношения:
июль — сентябрь.

растет под
лиственницами

шляпка слизистая
или блестящая

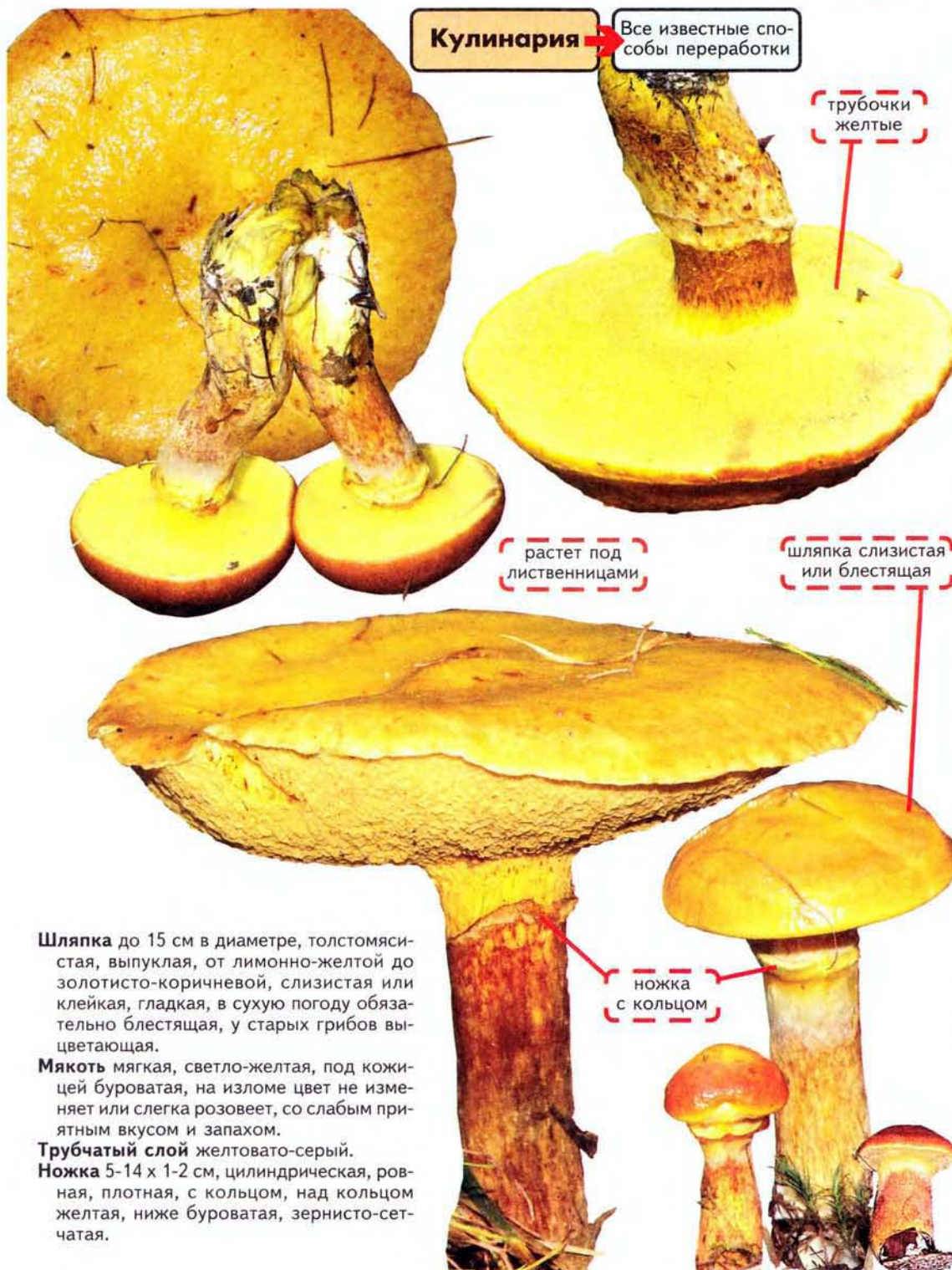
ножка
с кольцом

Шляпка до 15 см в диаметре, толстомяси-
стая, выпуклая, от лимонно-желтой до
золотисто-коричневой, слизистая или
клейкая, гладкая, в сухую погоду обяза-
тельно блестящая, у старых грибов вы-
цветающая.

Мякоть мягкая, светло-желтая, под кожи-
цей буроватая, на изломе цвет не изме-
няет или слегка розовеет, со слабым при-
ятным вкусом и запахом.

Трубчатый слой желтовато-серый.

Ножка 5-14 x 1-2 см, цилиндрическая, ров-
ная, плотная, с кольцом, над кольцом
желтая, ниже буроватая, зернисто-сет-
чатая.



Лиственничные леса
в средней полосе
Европейской части
России не встреча-
ются. Но посадки
лиственницы много-
численны, часто по-
падаетея она и в ле-
созащитных поло-
сах. Посещать посад-
ки лиственницы име-
ет смысл только из-
за лиственничного
масленка, который
порой дает огром-
ные урожаи.

КОЗЛЯК

Suillus bovinus

16

Гриб в природе →

Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

О маслятах и их
кулинарной
ценности

Масштаб
1 : 1



Июль —
октябрь

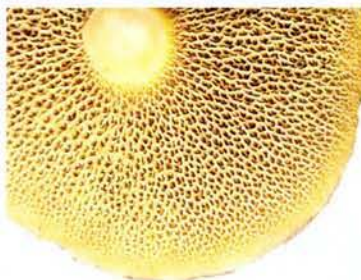
Сырые сосняки,
заросшие
сосной болота

Перечный
гриб

В наших лесах растет шесть разных **маслят** (имеется в виду европейская часть России). Три вида встречаются массово и плодоносят обильно. Это **маслята желтый, зернистый и желто-бурый** (все растут под соснами). Два вида маслят занимают промежуточную нишу. Один встречается повсеместно, но плодоносит не слишком обильно — это **козляк** (его дерево — сосна), второй же, наоборот, встречается нечасто, зато дает сумасшедшие урожаи — это **масленок лиственничный** (растет, соответственно, под лиственницей). И, наконец, редкий и необильно плодоносящий гриб — **масленок болотный** (растет под соснами).

Маслята — одни из самых поздних грибов по части плодоношения. В теплые годы они могут встретиться в конце ноября.

Маслята отличаются превосходными вкусовыми качествами. Как и другие трубчатые грибы, все маслята можно сушить, солить, мариновать, консервировать, использовать свежими. Перед готовкой у маслят принято снимать со шляпки кожицу, чтобы грибы не темнели и чтобы избежать излишнего «ослизнения» блюда. С мелких шляпок удалить слизистую кожицу весьма не просто. Для этого грибы опускают на 2-3 мин. в кипящую подсоленную воду, а затем промывают в холодной воде. После такой обработки слизистый слой целиком легко отделяется от шляпок.



Мякоть гриба обладает сильным перечным (жгучим) вкусом. Несъедобен, но не ядовит. Будучи высушенным и растертым в порошок, может быть использован как приправа вместо жгучего перца. Известны случаи, когда отваренные и затем сильно обжаренные перечные грибы используют в качестве острой закуски к водке. Если гриб готовить достаточно долго, острый вкус практически совсем исчезает. Попав в общее грибное жаркое, перечный гриб не портит его, а придает пикантность.



Перечный
гриб

Все известные способы переработки

Кулинария



Шляпка 3-12 см в диаметре, плоско-выпуклая, гладкая, по краю более тонкая и волнистая, желто-бурая или рыжевато-бурая.

Мякоть плотная, упругая, беловато-желтоватая, на срезе цвет не меняется или слегка краснеет, с грибным запахом и приятным вкусом.

Трубчатый слой не отделяется от шляпки; трубочки с крупными и неровными угловатыми порами, при надавливании коричневеют.

Ножка 4-10 x 1-2 см, плотная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, книзу суженная или ровная.



у зрелых грибов
поры неровные,
угловатые

ножка без
кольца

растет под
соснами

трубочки и поры
желто- или серо-
коричневые



ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ (ЧЕРНУШКА)

Lactarius necator

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растет

Любые леса,
где есть
береза

Сезон

Август —
ноябрь



Гриб в природе

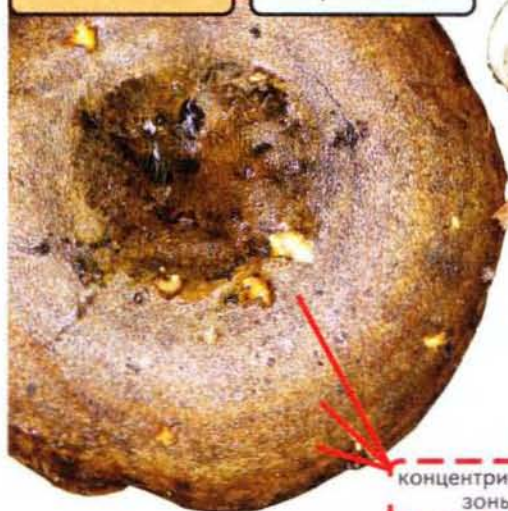
17

Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

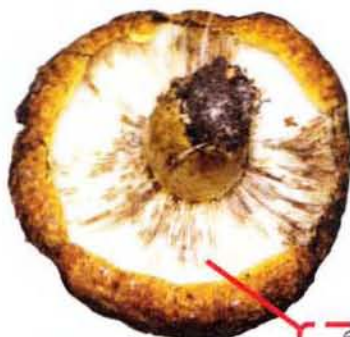
Засолка,
маринование



концентрические
зоны

Шляпка 4-30 см в диаметре, мясистая, плотная, липкая, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами, у молодых грибов края шляпки волосистые.

Мякоть белая, на изломе буреющая, острая на вкус. Млечный сок обильный, белый, жгуче-острый.



белый
млечный сок

Пластинки грязновато-белые или кремовые, с возрастом желтоватые, частые, тонкие, у старых грибов с буроватыми пятнами.

Ножка 2-8 x 1-3 см, плотная, с возрастом полая, книзу суженная, буровато-зеленая, с пятнами.



Рыжик
сосновый



Рыжик
еловый



Груздь
желтый



Груздь
синеющий



Груздь
осиновый

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

Lactarius pubescens

18

Гриб в природе →



Сезон

Июнь —
ноябрь

Где растет

Любые леса,
где есть
береза

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1



Волнушка
белая

Шляпка 4-7 см, белая до слегка розовой или кремово-белой, с желтовато-красноватыми размытыми пятнами, без кольцевых зон, пушисто-шелковистая, с завернутым вниз лохматым краем. Мякоть жгуче-едкая. Млечный сок белый, горький, со слабым приятным запахом герани.



Скрипица

Шляпка 6-25 см в диаметре, очень мясистая, плотная, плоская, с возрастом воронковидная, слабоопушенная, молочно-белая, с возрастом желтовато-белая с желтыми пятнами. Мякоть плотная, толстая, жесткая, скрипучая, белая, очень горькая. Млечный сок обильный, жгуче-едкий, белый, на воздухе медленно желтеет. Пластинки белые или кремовые, нечастые, толстые. Ножка короткая и толстая, 3-10 x 1,5-3,5 см, одного цвета со шляпкой. Гриб селится в любых лесах, где есть березы, плодоносит часто, большими группами. Время плодоношения: июль — октябрь.

Засолка,
маринование

Кулинария

опушенный край
шляпки

Шляпка 4-15 см в диаметре, розовая, розовато-красная, шерстисто-волокнистая, с завернутым лохматым краем, в середине вдавленная, влажная или клейкая, с концентрическими зонами.

Мякоть ломкая, палевая, острая. Млечный сок обильный, белый, горький.

Пластинки кремовые с розоватым оттенком, узкие, тонкие.

Ножка 2-7 x 0,8-2 см, ровная или суженная книзу, полая, гладкая, бледно-розовая, ломкая.

концентрические
зоны

ГОРЬКУШКА

Lactarius rufus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растёт

Леса
любого типа,
болота

Сезон

Май — ноябрь



Гриб в природе

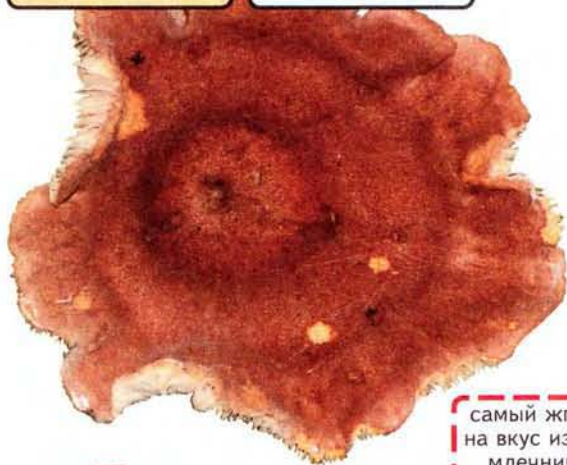
19

Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

Засолка,
маринование



самый жгучий
на вкус из всех
млечников



Шляпка 3-8 см в диаметре, у молодых грибов плосковыпуклая, у зрелых — воронковидная, с выступающим бугорком или сосочком в центре, сухая, голая, красновато-коричневая.

Мякоть довольно плотная, у молодых грибов беловатая, с возрастом палевая. Млечный сок водянисто-белый, жгуче-острый, со слабым запахом древесины, на воздухе цвет не меняет.

Пластинки нисходящие по ножке, у молодых грибов бледно-красновато-желтые, со временем бурые с беловатым налетом.

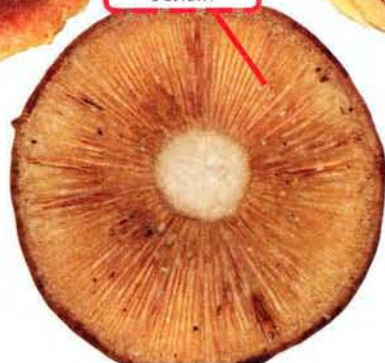
Ножка 4-8 x 1-1,5 см, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, плотная, с возрастом полая, в основании пушисто-волокнистая.



шляпка
с бугорком



млечный сок
водянисто-
белый



Серушка



Краснушка



Молочай



Гладыш



Млечник
бурый

ВАЛУЙ

Russula foetens

20

Гриб в природе →

Несколько слов
о сыроежках

Масштаб
1 : 1

Сезон

Июнь — начало
ноября

Где растет

Леса
любого типа

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Засолка,
маринование

← Кулинария

Семья сыроежек велика, но довольно однообразна. Если не обращать внимания на окраску (которая не всегда столь яркая, как это принято сыроежкам приписывать), то все эти грибы на одно лицо и отличаются размерами да вкусом, и то не сильно. Как и родственные им грузди и млечники, сыроежки растут только там, где есть деревья. Это исключительно лесные грибы, селящиеся на почве. Даже если какой-то гриб и выберется на основание ствола или на старую гнилушку, грибница все равно располагается в земле. В наших лесах встречается более 80 видов сыроежек (не исключено, что больше 100), но различить их может только специалист и только при помощи микроскопа и химических реактивов, причем специалист не всякий, а такой, который много лет посвятил изучению этой группы грибов. К счастью, у нас с вами нет задачи научиться различать сто видов сыроежек: достаточно ограничиться тремя-пятью. От груздей и млечников сыроежки (и особенно подгруздки, которые чаще всего путают с груздями из-за схожих размеров и пропорций) отличить очень просто: у сыроежек на сломе или срезе никогда не выступает млечный сок.

Все сыроежки можно условно разделить на три группы: валуй, подгруздки и, как говорят в рекламе, обычные сыроежки. Последние, в свою очередь, бывают жгучими и нежгучими на вкус. При любом раскладе все сыроежки однозначно съедобны.

Шляпка 4-15 см в диаметре, округлая, полушаровидная, с возрастом плоско-распростертая, с рубчато-полосатым краем, охристо-желтая или желто-бурая, в сырую погоду очень слизистая, в сухую — блестящая. Кожица легко снимается.

Мякоть плотная, белая, у старых грибов желтоватая, на вкус жгуче-горькая.

Пластинки сначала белые, у зрелых грибов желтые или ржаво-желтые, с булаватыми пятнами и капельками прозрачной жидкости.

Ножка 4-10 x 1-3 см, белая, рыхлая, полая.

шляпка с рубчато-полосатым краем

кожица шляпки
слизистая
или
блестящая



ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

Russula delica

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растет

Леса
любого типа

Сезон

Июнь — начало
ноября



Гриб в природе

21

Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

В свежем виде*; за-
солка, маринование



Мякоть плотная, белая,
цвет на сломе не ме-
няется; на вкус не едкая,
зато пластинки очень
едкие.

млечного
сока нет

Шляпка 7-20 см в диаме-
тре, чисто белая, иногда
с буровато-желтыми
пятнами, сухая.

Пластинки довольно тон-
кие, белые или голубова-
то-белые.



шляпка почти
всегда с комоч-
ками земли

Ножка относи-
тельно корот-
кая, 2-5 x 1-2 см,
белая, с возра-
стом полая.



Подгруздок
черно-белый



Подгруздок
черный



Подгруздок
чернеющий

Подгруздки — сыроежки крупные, солидные, мясистые, с короткой толстой ножкой и широкой шляпкой — короче говоря, действительно похожи на грузди. Яркой окраской природа их не наградила: цвет шляпок меняется от белого до почти черного через сероватые или буроватые переходы. У грибов с белой шляпкой мякоть на сломе цвет не меняет, у окрашенных — темнеет. Все подгруздки с темнеющей мякотью в засолке становятся черными. Отмершие грибы из-за плотной мякоти разлагаются очень долго, при этом они чернеют и выглядят как бы обугленными.

* Здесь и далее под определением «в свежем виде» имеется в виду «для жарки и супов», а не то, что гриб можно есть сырым.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ

Russula aeruginea

22

Гриб в природе →

Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1

Июнь — начало
ноября

Леса
любого типа

**Бледная
поганка**
см. с. 63

В свежем виде; за-
солка, маринование

← **Кулинария**



Сыроежка
желтая



Сыроежка
зеленоватая



Сыроежка
сине-желтая



Сыроежка
пищевая



Сыроежка
болотная



Шляпка до 12 см в диаметре, обычно светло-зеленая, серовато-зеленоватая, нередко грязно-беловатая с чуть заметным зеленым оттенком, в середине иногда слегка буроватая или оливковая, тонкомясистая, клейкая, при высыхании — блестящая, с более или менее рубчатым краем.

пластинки
беловатые

Пластинки сначала беловатые, с возрастом кремовые.

Ножка белая или почти одного цвета со шляпкой.

Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом.

кольца
на ножке
нет



ЛИСИЧКА ЖЕЛТАЯ

Cantharellus cibarius

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

← Гриб в природе

23

Нет

Леса
любого типа

Июль — начало
ноября



Масштаб
1,5 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

→ Все известные спо-
собы переработки

Шляпка 2-10 см в диаметре, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая, часто плоская, с завернутым краем, у зрелых — воронковидная, с волнисто-лопастным краем, яично- или светло-желтая, одного цвета с ножкой и пластинками.

Мякоть у молодых грибов желтоватая, с возрастом белеющая, сухая, плотная, резинисто-уп-

ругая, вкус и запах при-
ятные, напоминают аро-
мат сухофруктов.

Пластинки нисходящие по
ножке, очень невысокие,
разветвленные, толстые,
редкие, желтые.

Ножка 3-7 x 0,5-4 см, плот-
ная, гладкая, цилиндри-
ческая, сверху расши-
ренная, книзу суженная.



Ворончник
воронковидный



Ежевик
желтый



Ежевик
пестрый



Ежевик
коралловидный



Рогатик кудрявый
(грибная капуста)



СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ

Morchella vulgaris

24

Гриб в природе →



Сезон

Апрель — май

Где растет

Леса, посадки, пожарища, вырубки

Несъедобные или ядовитые двойники

Нет

Правда о сморчках

Масштаб 1:1

В свежем виде; сушка

← Кулинария

Запомните: все, что вы слышали или читали о ядовитости сморчков и сморчковых шапочек, — чистейшая ерунда. Это великолепные съедобные грибы с замечательным вкусом, абсолютно безопасные для здоровья человека.

Все сморчки и их родственники — грибы, растущие весной. Редко когда сморчки дотягивают с плодоношением до середины июня. Растут сморчки только в лесах, предпочитая лиственные леса, редколесья, склоны холмов и оврагов, гари, кострища, обочины дорог и тропинок — короче говоря, места, куда лучи весеннего солнца проникают легче всего. По той же причине любят сморчки песчаные почвы, так как последние прогреваются быстрее и наилучшим образом.



Шляпка 5-8 см высотой, до 8 см в диаметре, желто-охристая, желто-бурая или светло-коричневая, округло-яйцевидной формы, по краю сросшаяся с ножкой, поверхность извилисто-складчатая, ячеистая. Ячейки правильной формы, многоугольные или более или менее округлые.

Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка 3-7 x 1-2 см, полая, цилиндрическая, книзу немного расширенная, беловатая, желтоватая или буроватая.

Местообитание — леса различного типа, на перегнойной почве, часто на пожарищах, в песчаных и мшистых местах, на опушках леса, в междурядьях посадок, вдоль дорог, канав, на вырубках.

гриб внутри полый



Сморчок полусвободный



СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Morchella conica

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

Гриб в природе

25

Нет

Леса, посадки,
опушки,
вырубки

Март — май



Масштаб
2 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

края шляпки прирос-
шие к ножке

Шляпка до 3 см в ди-
аметре и до 10 см
высотой, удлинен-
но-коническая,
серо-бурая, серо-
зеленая, черно-бу-
рая, по краям срос-
шаяся с ножкой,
поверхность реб-
ристо-ячеистая, с
вытянутыми ромбо-
идальными ячейка-
ми, отделенными
друг от друга тем-
ноокрашенными
перегородками.



Сморчковая
шапочка

Нередко шляп-
ка конического
сморчка быва-
ет почти круг-
лой



Шляпка гладкая или
складчатая, коло-
кольчатая, наперст-
ковидная или яйцо-
видная, на вершине
иногда слегка вдав-
ленная, светло-бу-
рая, высотой 1-3 см
Ножка 5-10 x 1-1,5 см
беловатая, светло-
желтоватая или крас-
новатая, очень хруп-
кая, гладкая, с возра-
стом полая. Появля-
ется в лиственных и
смешанных лесах
часто в низинах
около молодых ли-
и осин. Время пло-
доношения: конец
апреля — июнь.

Мякоть восковидная,
ломкая, беловатая,
в сыром виде без
особого запаха и
вкуса.

Ножка 2-5 x 1,5-3 см,
белая или желтова-
тая, цилиндриче-
ская, внутри полая,
светло-бурая или
желтоватая.



гриб внутри полый

Кулинария

В свежем виде;
сушка



Сморчки часто растут большими группами

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Gyromitra esculenta

26

Гриб в природе →

Правда
о строчках

Масштаб
1,5 : 1



Сезон

Конец марта —
начало июня

Где растет

Лиственные и
хвойные леса,
посадки

Несъедобные
или ядовитые
двойники

В России —
нет

Давайте раз и навсегда разберемся с ядовитостью строчков, поскольку мнений по этому вопросу слишком много и сведения самые противоречивые.

1. Строчки могут быть ядовитыми (в том числе смертельно), а могут и не быть. Во-первых, ядовитость каждого конкретного строчка зависит от местности, где он вырос. Чем теплее погодные условия местности, тем выше вероятность того, что строчок будет синтезировать и накапливать яд. В целом теплота местности определяется таким метеорологическим понятием, как «сумма положительных среднесуточных температур». Грибы на нее реагируют очень четко. В Европе зона, где эта «сумма» достигает значений, с которых строчки начинают образовывать ядовитые вещества, проходит по Чехии — Польше и распространяется на запад и юг от этих стран. Отсюда понятно, почему все европейские авторы считают строчки ядовитыми, а наши — большей частью нет. Действительно, в холодной России строчкам не хватает тепла, чтобы полноценно «окадовиться».

2. Как и у самых разных живых существ (в том числе и у человека), у грибов бывают географические расы. К примеру, сибирские красные мухоморы существенно «пьянее» и галлюциногеннее центральноевропейских. Так вот, западноевропейские расы строчков гораздо более склонны образовывать яд, чем восточноевропейские и сибирско-дальневосточные. Это «оке «плюсик» в адрес ядовитости «у них» и «минусик» «у нас».

3. Ни в коем случае не доверяйте книгам, где написано, что яд строчков разлагается после кипячения или продолжительной сушки. Нет, нет и еще раз нет. Как и

Шляпка до 14 см в диаметре, неправильно-округлая или угловатая, внутри полая, мозговидная, коричневая.



Мякоть белая, воско-видная, тонкая, очень ломкая, со своеобразным запахом, без особого вкуса.

Ножка 3-6 x 1,5-3 см, беловатая или сероватая, полая, к основанию суженная.

В свежем виде;
сушка

Кулинария



Строчок
осенний

Шляпка 5-6 см высотой, 7-12 см шириной, седловидно-лопастная, с 2-4 вершинами, каштаново-бурая. Лопасты по краю сросшиеся.

Ножка 4-10 x 1,5-3 см, цилиндрическая, беловатая или слегка розоватая, полая.

Населяет сыроватые сосновые и сосново-березовые леса, растет небольшими группами или одиночно по обочинам дорог, на опушках, на вырубках.

Время плодоношения: сентябрь — октябрь.

яд бледной поганки, яд строчков не разлагается ни при каких условиях, которые вы только можете создать на кухне.

4. Ядовитость строчков обычно огульно переносится на их родственников (сморчки, сморчковые шапочки). Это домыслы: достоверные случаи отравления сморчками неизвестны. Наверное, это что-то из серии «укушенный змеей боится пестрой ленты».

5. Из всех строчков, которые определяют как ядовитые, в той же Европе самыми частыми врагами людей оказываются вовсе не весенние строчки (обыкновенный и гигантский), которые собирают больше всего. Пальму первенства несет здесь строчок осенний, который плодоносит в сентябре — октябре и большей части грибников вовсе неизвестен. Опять-таки обратите внимание на действие «суммы положительных среднесуточных температур». У осеннего строчка за весну и лето набирается гораздо большая «сумма», чем у весенних строчков за весну.

6. Симптомы отравления строчками следующие: сильная рвота, водяной понос, головные боли, усталость, сильные боли в желудке и в области печени, судороги, желтуха, иногда нарушение пульса, конвульсии, одышка, бред. Симптомы проявляются через 5-6 часов после употребления ядовитых строчков в пищу и могут продолжаться 1-2 дня. У людей с ослабленной легочной деятельностью и сердечной недостаточностью может наступить смерть.

7. Достоверно установлено, что токсины ядовитых строчков обладают канцерогенным действием.

Это объективная информация, основываясь на которой вы можете принимать решение, собирать строчки или нет.

СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ

Discina gigas

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

← Гриб в природе

27

Нет

Леса с участием
березы, на
богатой почве

Апрель —
начало июня



Масштаб
1 : 1,5

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария →

В свежем виде;
сушка



Лопастник
ямчатый



Лопастник
курчавый



Ослиное
ухо



Лопаточка
грибная



Блюдечко
оранжевое

Гриб очень крупный, 5-15 см высотой, до 30 см в поперечнике.

Шляпка бесформенная, мозговидная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке.

Мякоть белая или сероватая, без особого вкуса и запаха.

Ножка 3-6 x 6-10 см, беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая.



ОПЕНОК ОСЕННИЙ

Armillaria ostoyae

28

Гриб в природе →



Сезон

Август —
начало ноября

Где растет

Леса любого типа,
на древесине,
реже на почве

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Ложноопенок
серно-желтый

Разные виды
осеннего
опенка

Масштаб
1 : 1,5

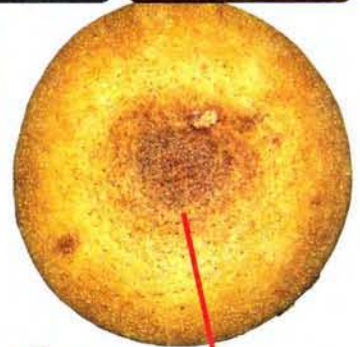
Все известные спо-
собы переработки

Кулинария



Ложноопенок
серно-желтый

Несъедобен. От осенне-
го опенка отличается
серно-желтым цветом и
горьким вкусом мякоти.



чешуйки на шляпке

Шляпка 3-5 см в диаметре, но у круп-
ных форм может достигать 15 и
даже 20 см, у молодых грибов вы-
пуклая и с завернутым внутрь краем, с возрастом рас-
простертая, с плоским бугорком в центре, от светло-
бежевой до желто-, серо- или буро-коричневой, в цен-
тре более темная, с чешуйками, которые могут быть
разного цвета (белые, желтые, бурые, коричневые,
черные).

Мякоть тонкая, белая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки от белых до желтовато-белых или даже жел-
тых, с пятнами или без них.

Ножка до 20 см высотой, до 2 см в диаметре, упругая,
плотная, под шляпкой светлее, в основании более тем-
ная и иногда вздутая, с кольцом или без него.



пластинки
светлые



ножка с кольцом



ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

Kuehneromyces mutabilis

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

Гриб в природе

29

Галерина
окаймленная

В лиственных и
хвойных лесах,
на древесине

Август —
начало ноября



Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

Все известные спо-
собы переработки



пластинки
темные



окраска шляпки двух- или
трехцветная, зональная



Шляпка до 8 см в диаметре, довольно водяни-
стая и тонкая, у молодых грибов полушаричес-
кая, с возрастом от плоско-выпуклой до полно-
стью распростертой, рыжевато-коричневая,
желто-бурая, с четкими цветовыми концентри-
ческими зонами, в центре с плоским бугорком и
более яркая.

Пластинки у молодых грибов закрыты паутини-
стым покрывалом, беловатые, с возрастом ста-
новятся ржаво-коричневыми.

Ножка до 10 см высотой, до 1 см в диаметре, ров-
ная или согнутая, полая, коричневая, с чешуйча-
тым буроватым кольцом или его остатками,
ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.



кольцо на
ножке с
возрастом
исчезает



пластинки у моло-
дых грибов закрыты
покрывалом



Ложноопенок
кирпично-красный

Шляпка 5-10 см, кир-
пично-красная, часто с
желтым, серым или зе-
леноватым оттенком.
Пластинки у молодых
грибов закрыты белова-
то-желтым покрывалом,
серо-желтого цвета, с
возрастом становятся
бледно-фиолетово-ко-
ричневыми. Мякоть жел-
товатая, чуть горькая.
Гриб традиционно упот-
ребляется в пищу в Се-
верной Америке, Север-
ной и Южной Европе, у
нас — на севере страны
(Чувашия, Карелия).
Для удаления горечи и
улучшения запаха и вкуса
шляпки этого опенка сле-
дует отварить 15-20 ми-
нут в подсоленной воде,
а затем несколько раз
промыть, каждый раз при
этом отжимая шляпки.



Галерина
окаймленная

Селится чаще в хвойных
лесах, на почве и древе-
сине, среди мхов. Вре-
мя плодоношения: ав-
густ — сентябрь. Редок.
Смертельно ядовитый
гриб, содержащий те
же ядовитые вещества,
что и бледная поганка.
От летнего опенка отли-
чается равномерной
(без явных зон) окрас-
кой шляпки и белым на-
летом на ножке.

ОПЕНОК ЗИМНИЙ (ЗИМНИЙ ГРИБ)

Flammulina velutipes

30

Гриб в природе →

Зимний опенок
в разное
время года

Масштаб
1 : 1,5

Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Круглый год,
пик: октябрь —
январь

Леса и парки, на
живой и мерт-
вой древесине

Нет



Весна



Лето



Осень



Зима



Японский сорт
зимнего гриба

Все известные спо-
собы переработки

Кулинария



ножка
без кольца

шляпка
клейкая или
блестящая

снег грибу
не страшен

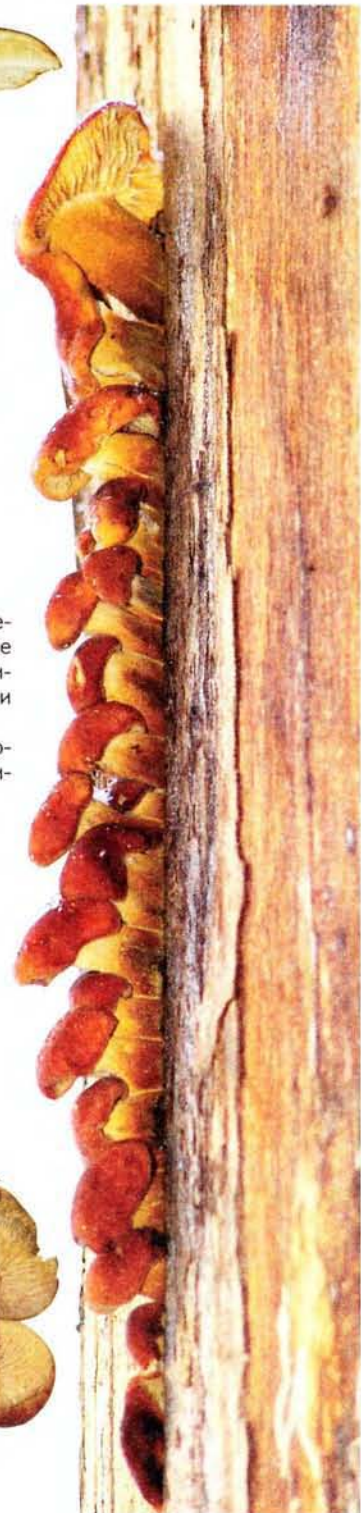
Шляпка 2-10 см в диаметре, ме-
дово-желтого цвета, в центре
более темная, влажная, слизи-
стая, клейкая, при подсыхании
блестящая.

Мякоть желтоватая или кремо-
вая, слегка водянистая, с при-
ятным вкусом и запахом.

Пластинки светло-
желтые или кремо-
вые, с возрастом
темнеющие, до-
вольно редкие,
широкие.

Ножка 3-10 x 0,5-
0,8 см, упругая,
плотная, снизу
бархатистая,

темно-коричне-
вая, почти черная,
в верхней части
более светлая,
желтоватая.



ВЕШЕНКА УСТРИЧНАЯ

Pleurotus ostreatus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растет

Леса и парки, на
живой и мерт-
вой древесине

Сезон

Круглый год,
пик: август —
ноябрь



← Гриб в природе

31

Масштаб
1 : 1,5

Лучшие
съедобные
родственники



Вешенка
рождковидная



Вешенка
зеленая

Шляпка 6-30 см в диаметре, боковая, полукруглая, уховидная или раковиннообразная, у молодых грибов с загнутым вниз краем, тонкомясистая, гладкая, серая, темно-коричневая, оливковая, сине-черная или темно-коричневая.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, белые, с возрастом желтеют.

Ножка плотная, белая, эксцентрическая до боковой, в основании волосистая.



Вешенка зимой



Вешенка
легочная



Вешенка
дубовая



Вешенка
лососевая



Кулинария

→ Все известные спо-
собы переработки

БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Choiromyces meandriformis

32

Гриб в природе →

Как найти трюфель

Масштаб 1:1

Сезон

Где растет

Несъедобные или ядовитые двойники

Август —
конец ноября

Леса и посадки,
в сухой
и рыхлой почве

Нет

В свежем виде;
сушка

← Кулинария



«Правильный» бугорок: надо копать



Трюфель вырос
среди травы



Трюфель вырос
на голой земле



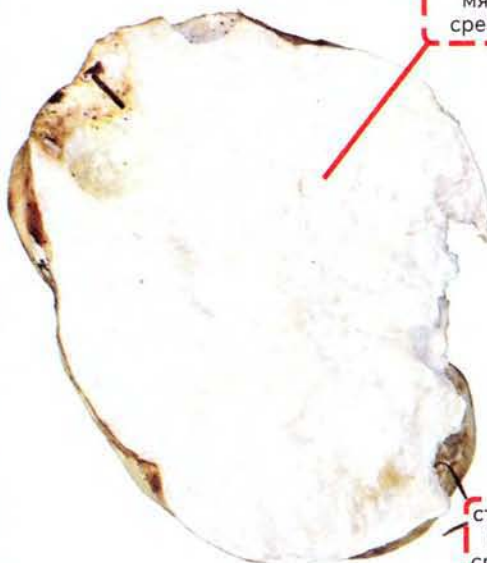
Урожай
одного «гнезда»



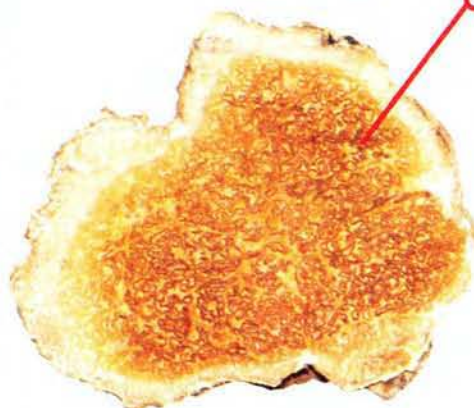
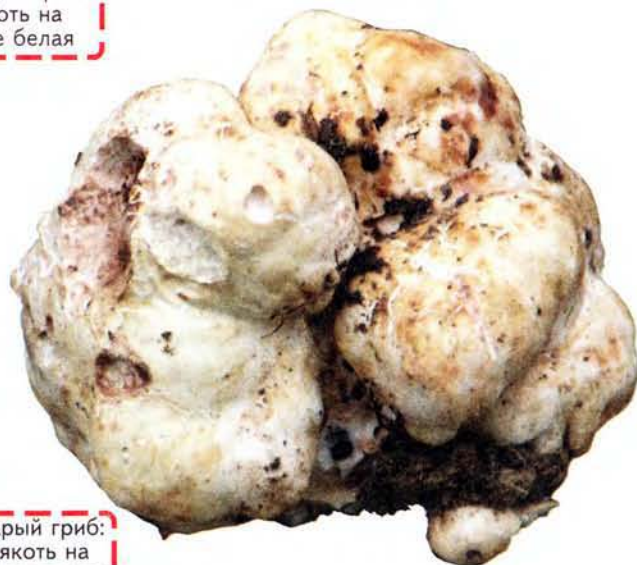
Любимое
местообитание



молодой гриб:
мякоть на
срезе белая



старый гриб:
мякоть на
срезе темная



Гриб неправильной формы, напоминает клубень картофеля или топинамбура, и может весить до 1 кг и даже более. Его обычные размеры 5-15 см. В основании гриб несколько сужен; при высыхании он сильно уменьшается в объеме. Молодой трюфель покрыт гладкой кожей беловатого цвета, с возрастом становится светло-бурым, с желтым оттенком, на его поверхности появляются бугорки, складки и трещины.

Мякоть достаточно сухая, у молодого гриба светлая, почти белая, на срезе с бледно-серыми прожилками, как бы мраморная. У старого трюфеля мякоть становится коричневато-желтой с темно-коричневыми прожилками, ее запах резко усиливается. Запах у гриба хоть и своеобразный, но очень приятный и, главное, сильный. Вкус также достаточно выразительный.

МОКРУХА СОСНОВАЯ

Chroogomphus rutilus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растет

Сосновые леса,
сосновые посадки

Сезон

Июль —
октябрь



Гриб в природе

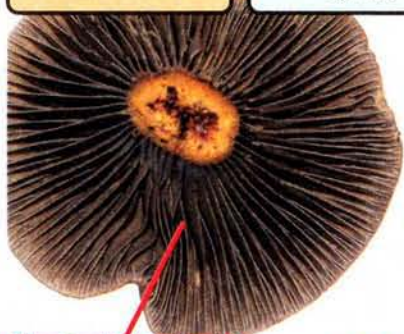
33

Масштаб
1 : 1

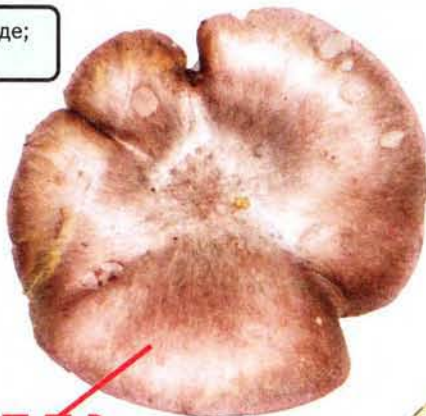
Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

В свежем виде;
сушка



пластинки
с возрастом темные



шляпка липкая
или блестящая

Шляпка 3-12 см, от выпуклой до распростертой, со слегка загнутым вниз краем, красно-желто-коричневая, липкая, в сухую погоду — блестящая.

Пластинки спускаются вниз по ножке, от оливковых до желтовато-серо-красноватых, с возрастом темнеют.



Мокруха
пятнистая



Мокруха
розовая



Ножка 4-12 x 1 см, к основанию обычно сужающаяся, от волокнистой до чешуйчатой, почти одного цвета со шляпкой, но в основании желтая.

Мякоть винно-красная, в ножке более желтая.



ножка в основании
оранжево-желтая



растет под
соснами



Правда
о мокрухах

Мокрух в России шесть видов. Под соснами растут **мокруха сосновая**, **мокруха коралловая** и **мокруха розовая**. Под лиственницами встречаются **мокрухи пятнистая** и **стройная**. Под елью нашла себе пристанище **мокруха еловая**. Многие относятся к мокрухам пренебрежительно и считают, что собирать их можно только от безысходности. Да, грибы эти по вкусу уступают родственным им маслятам, не говоря уж о белых и шампиньонах. Зато мокрухи — абсолютные чемпионы наших лесов по содержанию питательных веществ и антибиотиков. Белый гриб «отдыхает» по сравнению с этим живым комбинатом белков, углеводов и аминокислот и аптекой в придачу.

МОКРУХА ЕЛОВАЯ

Gomphidius glutinosus

34

Гриб в природе →



Сезон

Июль —
конец ноября

Где растет

Леса и посадки
с участием
ели

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Еще несколько
съедобных труб-
чатых грибов

Масштаб
1 : 1,5

Шляпка 4-14 см в диаметре, толстая, гладкая, в молодости слизистая, затем липкая до блестящей, серая, с возрастом коричневеет и даже чернеет (или с черными пятнами).

Пластинки от беловатых до винно-серых, толстые, редкие, с возрастом чернеют.

Мякоть мягкая, ломкая, нежная, светлая, в нижней части ножки ярко-желтая.

Ножка 4-10 x 1-2 см, в молодости слизистая, в основании лимонно-желтая.

В свежем виде;
сушка

Кулинария

пластинки
молодого
гриба
белые

в основании ножки
на срезе ярко-желтая

ножка с
остатками
слизистого
кольца

пластинки
зрелого
гриба
чернеют

растет под
елями



Гиродон
желтый



Шишкогриб
хлопьеножковый



Дубовик
оливково-бурый



Дубовик
укорененный



Корневик желтый
(растет под землей)



СИНЯК

Gyroporus cyanescens

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растёт

Дубравы
и сосняки, на
песчаных почвах

Сезон

Июль —
октябрь

← Гриб в природе

35

Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники



Каштановый
гриб

Шляпка 4-10 см, сухая красновато-бурая до каштановой. Мякоть белая, на срезе цвет не меняется, с грибным запахом, на вкус чуть горьковатая. Трубоччатый слой белый или желтовато-кремовый. Ножка 4-7 x 1-3 см, цилиндрическая, гладкая, красновато-бурая, внутри полая.

Кулинария

Все известные способы переработки



Ложная
лисица

Ложная лисичка долгое время считалась ядовитой. Сейчас гриб полностью реабилитирован, однако собирать его нечасто: наветы все еще тяготеют над репутацией. Шляпка от 2 до 10 см в диаметре, оранжево-красная, к старости выцветающая, слегка пушистая. Мякоть розовато- и оранжево-желтая, мягкая. Пластинки частые, разветвленные, одного цвета со шляпкой. Ножка 5 x 0,6-1,0 см, плотная, с возрастом полая, одного цвета со шляпкой. Ложная лисичка селится в хвойных и смешанных лесах на подстилке, часто попадает на гниющих пнях и возле муравейников.



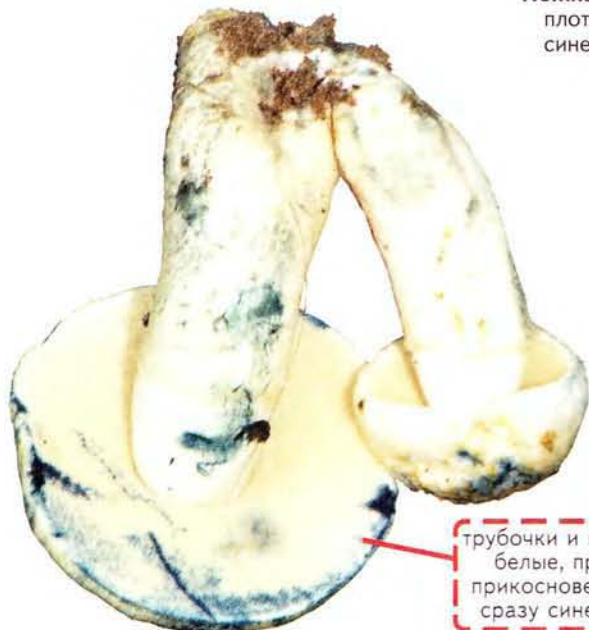
мякоть на
срезе и при
надавливании
сразу синее



Шляпка 5-15 см в диаметре, в молодом возрасте выпуклая, с возрастом плоская, беловатая или буровато-желтоватая, пушисто-войлочная, от прикосновения синее. Мякоть толстая, белая, на срезе быстро синее, без особого вкуса и запаха.

Трубоччатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый, от прикосновения моментально синее.

Ножка 6-10 x 1,5-3 см, клубневидная, у молодых грибов плотная, у зрелых — рыхлая, полая. От прикосновения синее.



трубочки и поры
белые, при
прикосновении
сразу синее



СВИНУШКА ТОЛСТАЯ

Paxillus atrotomentosus

36

Гриб в природе →



Сезон

Июль —
октябрь

Где растет

Сосновые леса,
на сосновых
корнях и пнях

Несъедобные
или ядовитые
двойники

**Свинушка
тонкая**
см. с. 63

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1,5



Свинушка
уховидная

Свинушка уховидная чем-то похожа на вешенку. Шляпка 2-8 см в диаметре, уховидная, оливковая, коричнево-желтая, коричневая. Пластинки оливково-желтые. Ножка отсутствует или боковая и очень короткая. Мякоть бледно-желтоватая, плотная.

Селится в хвойных лесах, на древесине хвойных пород (пни, стволы), часто на деловой древесине.

Период плодоношения: август — октябрь.



Свинушка
чешуйчатая

Свинушка чешуйчатая — самая редкая из наших свинушек. Шляпка 4-8 см в диаметре, распростертая, коричневатожелтая с крупными темно-серо-коричневыми возросшими чешуйками. Пластинки желтые. Ножка 4-8 x 1-2 см. Мякоть желтоватая.

Гриб селится только в лесах с участием ольхи, так как образует с ней микоризу.

Период плодоношения: июль — август.

в отличие от свинушки тонкой мякоть на срезе коричневеет очень медленно

Все известные способы, кроме сушки

Кулинария

Шляпка 8-25 см в диаметре, от фисташковой до темно-коричневой с темными зонами и пятнами, бархатистая.

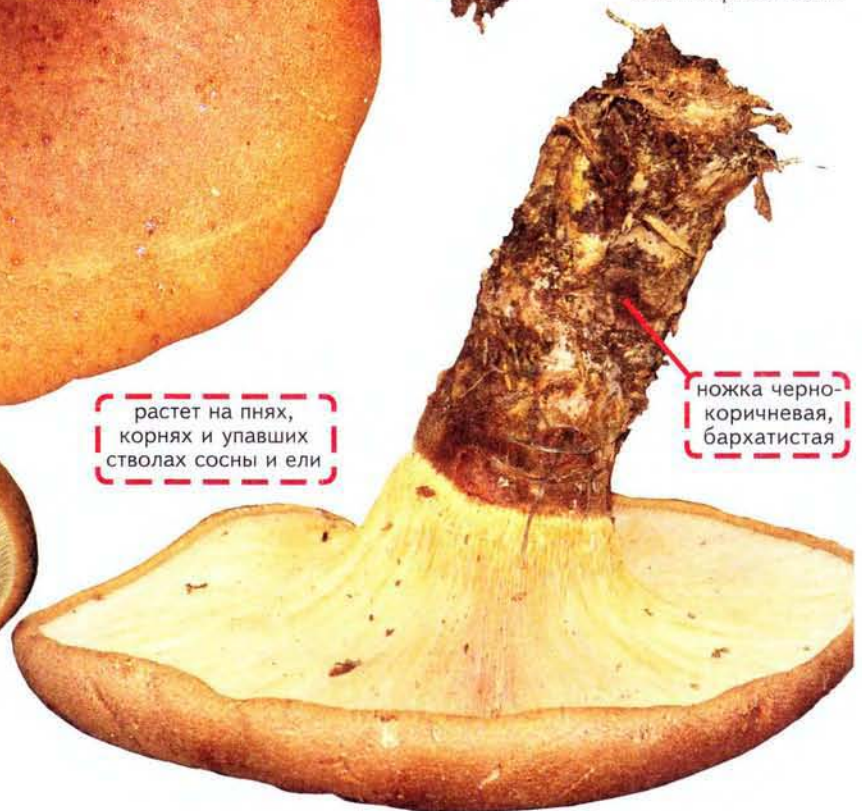
Пластинки желтоватые, с возрастом коричневые.

Ножка от сигарно-коричневой до черно-коричневой, войлочнокоричневая, плотная, короткая, эксцентрическая до боковой.

Мякоть желтоватая, с кисловатым привкусом. На срезе и при надавливании пластинки и мякоть медленно коричневеют.

растет на пнях,
корнях и упавших
стволах сосны и ели

ножка черно-
коричневая,
бархатистая



ГЛАДЫШ

Lactarius trivialis

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

Гриб в природе

37

Нет

Влажные сосновые
леса, окраины
сосновых болот

Июль —
октябрь

Масштаб
1 : 1,5

Правда
о млечниках



Кулинария

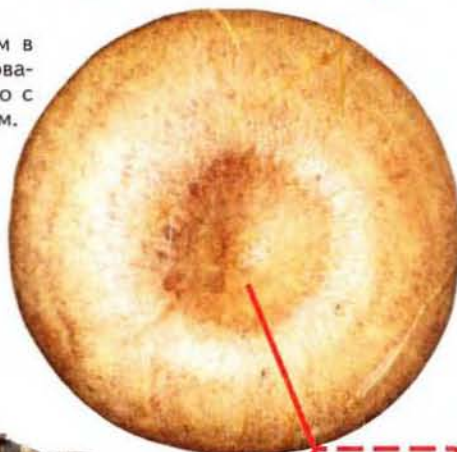
Засолка,
маринование

Шляпка 7-15 см в диаметре, розовато-бурая, часто с серым оттенком.

Мякоть светло-желтая, палевая. Млечный сок водянисто-белый, цвет на воздухе не изменяет или чуть желтеет, слабоострый, часто с запахом селедки.



млечный сок
водянисто-белый



шляпка с
углублением

Пластинки молодых грибов беловатые, зрелых — от палевых до розоватых, часто с ржавыми пятнами, на изломе серо-зеленые.



ножка
полая



Ножка 5-12 x 1-2,5 см, полая, одного цвета со шляпкой или светлее ее.

растет под
соснами

Млечники — это такие грибы, которые на срезе выделяют млечный сок. У большинства из них млечный сок белый, реже он может быть желтым, прозрачным или даже морковно-красным, как у рыжиков. Почти все млечники собирают для засолки, так как подавляющее большинство их отличается горьким или жгучим вкусом, исчезающим после вымачивания или отваривания. Все млечники — исключительно лесные грибы.

К собственно млечникам относятся те млечники, которые не рыжики и не грузди. За исключением единственного исключения (молочай) они той или иной степени жгучие. Обычно собирают 5-10 видов этих грибов, хотя брать для засолки можно любые. Самый массовый и млечников — горькушка. Из-за жгучего вкуса почти все млечники считаются в Европе ядовитыми, но мы знаем, что это из-за того, что они там не умеют солить и мариновать, а тащат в рот сырым. Млечники с красными, красно-коричневыми, желто-красными и оранжевыми плодовыми телами можно отличить друг от друга только специальным тестом, а таких грибов нас два десятка видов. Для грибника особого смысла в различении млечников нет, можно пользоваться двумя надежными признаками: если гриб жгучий на вкус и с млечным соком — значит, годен к засолке.

МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ

Amanita rubescens

38

Гриб в природе →



Сезон

Июнь —
октябрь

Где растет

Лиственные
и смешанные
леса

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Мухоморы
пантерный
и красный
см. с. 63

Дополнительная
информация

Масштаб
1 : 1,5

В свежем виде

← Кулинария



Надежнее всего гриб отличается от ядовитых мухоморов наличием четко выраженного полосатого кольца на ножке.

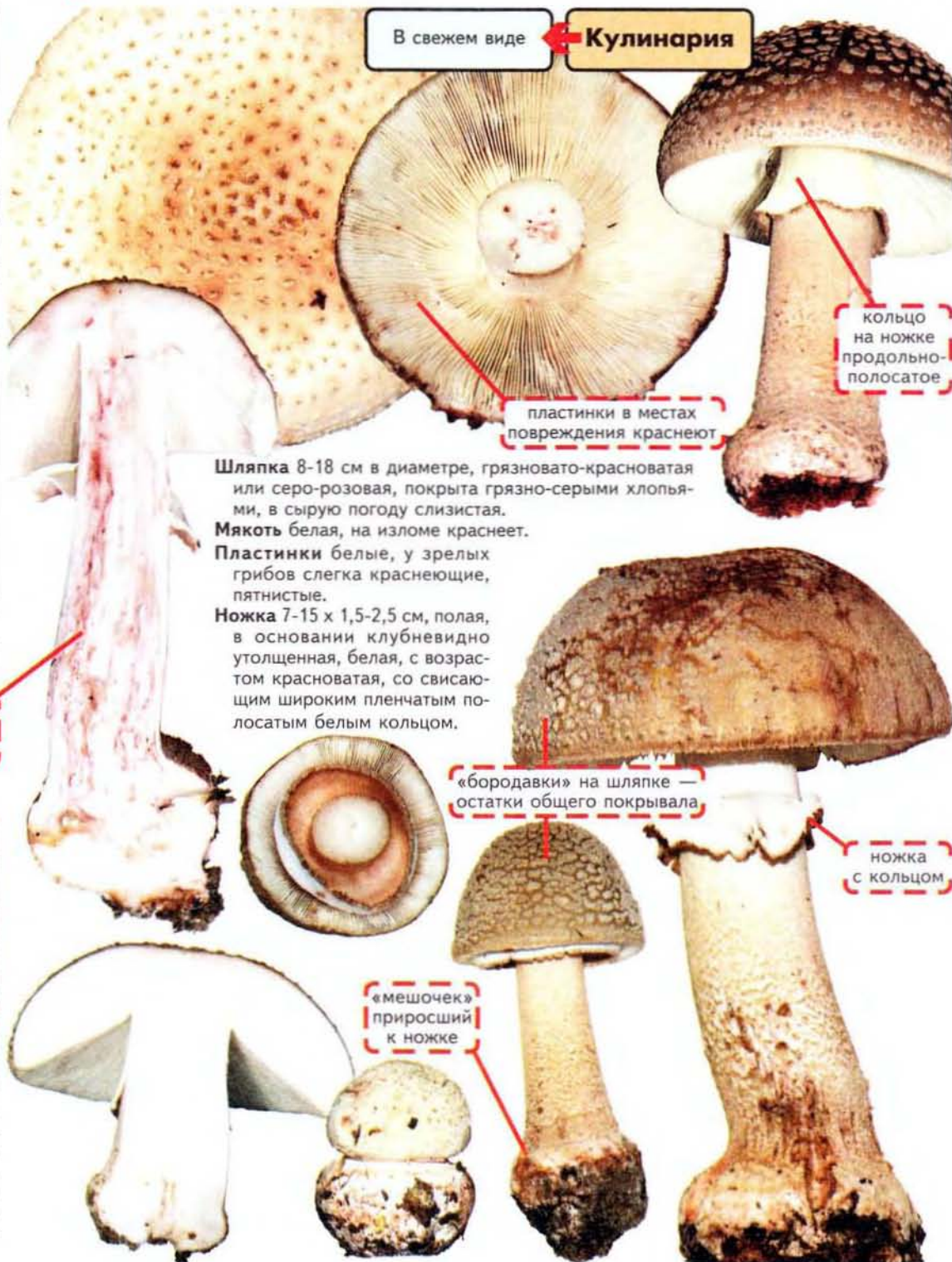


Спутать красный мухомор и мухомор серо-розовый очень непросто...

мякоть на срезе и в местах червоточин постепенно краснеет



У гриба есть редкая и очень красивая разновидность, которая отличается от обычной ярко-желтым кольцом на ножке. Такие серо-розовые мухоморы также съедобны.



кольцо на ножке продольно-полосатое

пластинки в местах повреждения краснеют

Шляпка 8-18 см в диаметре, грязновато-красноватая или серо-розовая, покрыта грязно-серыми хлопьями, в сырую погоду слизистая.

Мякоть белая, на изломе краснеет.

Пластинки белые, у зрелых грибов слегка краснеющие, пятнистые.

Ножка 7-15 x 1,5-2,5 см, полая, в основании клубневидно утолщенная, белая, с возрастом красноватая, со свисающим широким пленчатым полосатым белым кольцом.

«бородавки» на шляпке — остатки общего покрывала

ножка с кольцом

«мешочек» приросший к ножке

ПОПЛАВОК СЕРЫЙ

Amanita vaginata

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон



Гриб в природе

39

Нет

Леса
любого типа

Июль —
начало октября

Масштаб
1,5 : 1

Правда
о поплавах

Кулинария

В свежем виде

Шляпка 4-10 см в диаметре, от почти белой, сероватой, до серой, серовато-буровой и даже коричневой (главное — без оттенков желтого), колокольчатая, затем почти плоская, с бугорком в центре и с ребристым (рубчатым) краем, кожица сухая, с белыми хлопьями, исчезающими с возрастом.

Мякоть гриба тонкая, белая, сладковатая, без запаха.

Пластины свободные, белые, очень широкие.

Ножка 6-15 x 0,7-2 см, полая, белая, пушисто-чешуйчатая или гладкая, расширенная в основании, с широким мешочком (он белого, серого или буроватого цвета), который обычно глубоко погружен в землю.

шляпка
с рубчатым
краем

ножка без
кольца

остатки
общего
покрывала

«мешочек»
свободный,
не приросший
к ножке своим
верхним краем

Все поплавки отличаются хрупкой консистенцией. На ножке у них нет кольца; гриб выходит из свободного, охватывающего ножку мешочка. Пластины поплавок белые, край шляпки — рубчато-полосатый (как у некоторых сыроежек). Поплавки, или, как их еще называют, толкачики, различаются в основном по окраске шляпки. В целом не имеет значения, какой поплавок вы сорвали — желтый, серый, шафранный или какой-то другой, — все они съедобны. Следует иметь в виду, что у всех видов поплавок могут быть белые, «альбиносные» формы. Тогда виды становятся совершенно неотличимы друг от друга, и все белые полавки принимают за один вид — белый поплавок. И это неправильно, т. к. есть настоящий *белый поплавок*. Он массивнее, толще, крупнее всех прочих (в том числе и окрашенных), ножка его покрыта белыми волокнисто-чешуйчатыми поясками. Поплавки собирают нечасто, эти маленькие мухоморы очень хрупки, даже сыроежки дадут им фору. Однако на безгрибье полавки могут здорово выручить. К тому же, когда гриб молод и еще сидит в «яйце» (или только-только разорвал его), он вполне плотный и вкус его лучше.

ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ

Amanita mairei

40

Гриб в природе →



Сезон

Июнь —
октябрь

Где растет

Лиственные
и смешанные
леса

Несъедобные
или ядовитые
двойники

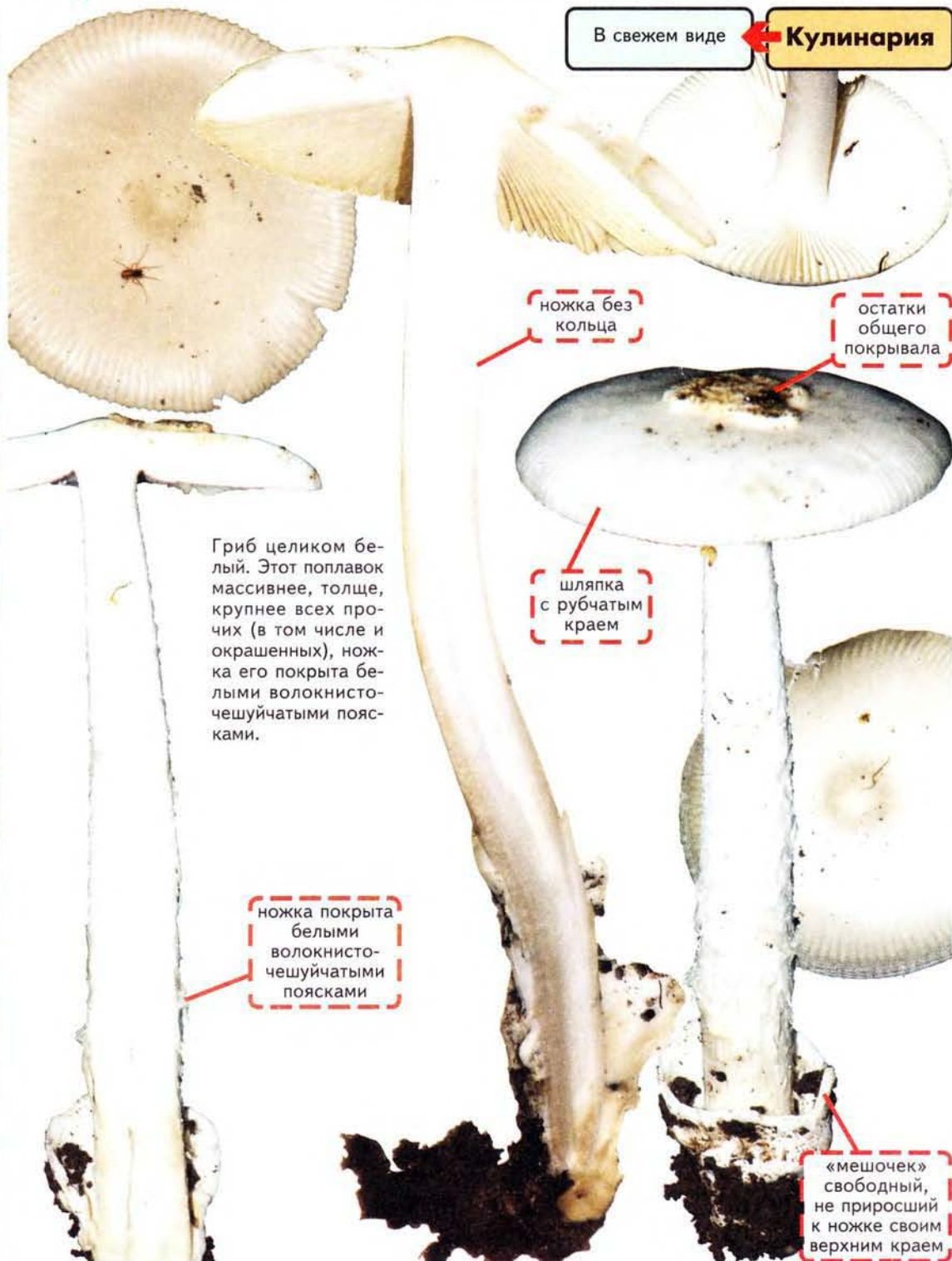
**Мухомор
вонючий**
см. с. 63

Чтобы лучше
запомнить...

Масштаб
1 : 1

В свежем виде

← **Кулинария**



Гриб целиком белый. Этот поплавок массивнее, толще, крупнее всех прочих (в том числе и окрашенных), ножка его покрыта белыми волокнисто-чешуйчатыми поясками.

ножка без
кольца

остатки
общего
покрывала

шляпка
с рубчатым
краем

ножка покрыта
белыми
волокнисто-
чешуйчатыми
поясками

«мешочек»
свободный,
не приросший
к ножке своим
верхним краем

ПОПЛАВОК ЖЕЛТЫЙ

Amanita fulva

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

← Гриб в природе

41

Нет

Березняки,
хвойные леса,
окраины болот

Июнь —
начало октября

Масштаб
1 : 1

Чтобы лучше
запомнить...

Кулинария →

В свежем виде

Шляпка 3-8 см в диаметре, яйцевидно-колокольчатая, у зрелых грибов плоская, желто-коричневого цвета. Главный признак — в окраске шляпки обязательно присутствует желтый тон.

Мякоть тонкая, белая, с приятным вкусом.

Пластинки белые.

Ножка 6-10 x 0,5-1,5 см, полая, булаво-видная, клубневидно вздутая в основании, с белым свободным мешочком.

ножка
без
кольца

шляпка
с рубчатым
краем

остатки
общего
покрывала

«мешочек»
свободный,
не приросший
к ножке своим
верхним краем



ПОПЛАВОК ШАФРАННЫЙ

Amanita crocea

42

Гриб в природе →

Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Другие
съедобные
мухоморы

Масштаб
1 : 1

Июнь —
октябрь

Лиственные
и смешанные
леса

Нет

В свежем виде

← Кулинария



Поплавок
толстый



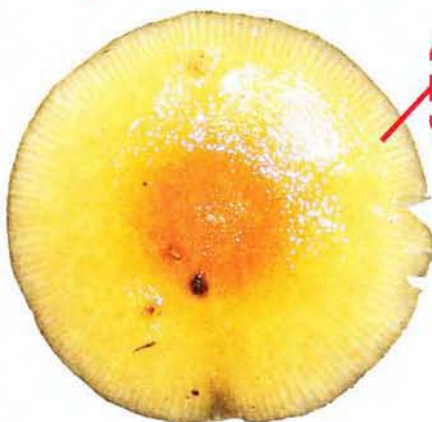
Мухомор
желто-зеленый



Мухомор
порфиновый



Мухомор
шишковидный



шляпка
с рубчатый
краем

Шляпка 3-7 см в диаметре, плоская, с широким бугорком, от оранжево-охристой до золотисто-оранжевой, с ребристо-полосатым краем.

Мякоть тонкая, белая, слегка желтоватая, без особого вкуса и запаха.

Пластины белые.

Ножка 7-12 x 0,5-1 см, полая, белая, волокнисто-чешуйчатая, с охристо-извилистыми поясками. Мешочек белый, свободный, внутри окрашен в цвет шляпки или темнее ее.



«мешочек»
свободный,
не приросший
к ножке своим
верхним краем



ножка
без
кольца

внутренняя
поверхность
«мешочка»
одного цвета
со шляпкой



ШАМПИНЬОН ПЕРЕЛЕСКОВЫЙ

Agaricus sylvaticus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

← Гриб в природе

43

Шампиньоны
желтокожий
и карболовый

Леса
различного
типа, парки

Июль —
начало октября

Масштаб
1 : 1

Слабо-
ядовитые
родственники



Кулинария

Все способы,
кроме сушки



шляпка от прикосно-
вения желтеет

Шляпка 5-10 см в диаметре, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет.

Ножка 6-8 x 1-1,5 см, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, полая, белая, шелковисто-волокнистая. Кольцо белое с желтоватым налетом.

Мякоть белая или кремовая, с приятным запахом аниса.



ножка
с кольцом

пластинки зрелых
грибов красно-
коричневые

пластинки
молодых
грибов бело-
розовые

мякоть в
основании
ножки на
срезе не
желтеет

ножка в основа-
нии расширена,
но это не «мешо-
чек» мухоморов
и поплавок

Среди наших шампиньонов встречается два слабоядовитых вида, вызывающих желудочные расстройства — шампиньоны желтокожий и карболовый. Спутать их с другими шампиньонами могут только люди, лишенные обоняния: от грибов отвратительно пахнет карболкой, при варке или жарке запах еще более усиливается. Шляпки желтокожего и карболового шампиньонов в местах надавливания желтеют, а в основании ножек при разрезании мякоть быстро приобретает насыщенный желтый цвет. Говорят, что шампиньон можно спутать с бледной поганкой. Ну, возможно, но только с ее белой формой, и если не смотреть на то, что у бледной поганки в основании ножки «мешочек», которого у шампиньонов нет, а пластинки белые, тогда как у шампиньонов от розовых до коричневых. Смертельно ядовитый мухомор вонючий (он белого цвета) немного похож на перелесковый шампиньон, но пластинки у него опять-таки белые, и «мешочек» на ножке никуда не девается.



Шампиньон
желтокожий



Шампиньон
карболовый

ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ

Agaricus bitorquis

44

Гриб в природе →



Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1,5 : 1

Май —
октябрь

Парки, деревни,
выпасы, сады,
в черте города

Нет

Все способы,
кроме сушки

← Кулинария

Шляпка 3-15 см в диаметре, полушаровидная, у зрелых грибов выпукло-распростертая, белая, с возрастом приобретает коричневый оттенок, с подвернутым краем.

Ножка 4-7 x 1,5-4 см, цилиндрическая, иногда к основанию суженная, плотная, одного цвета со шляпкой, с двойным кольцом.

Мякоть толстая, белая, розовеющая, с приятным вкусом и запахом.



Шампиньон
культивируемый



Шампиньон
полевой



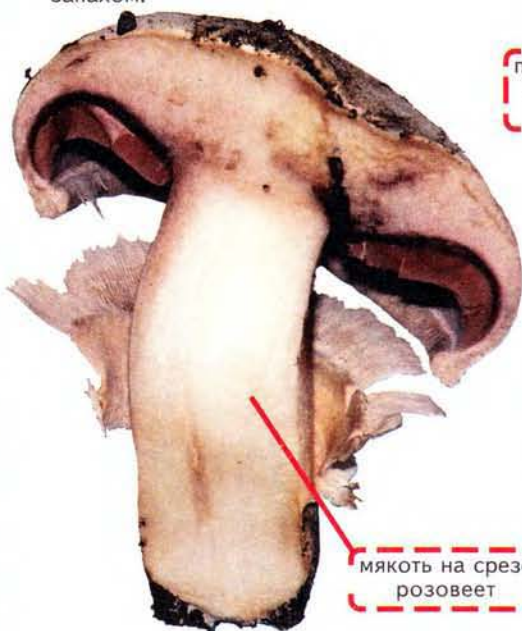
Шампиньон
обыкновенный



Шампиньон
августовский

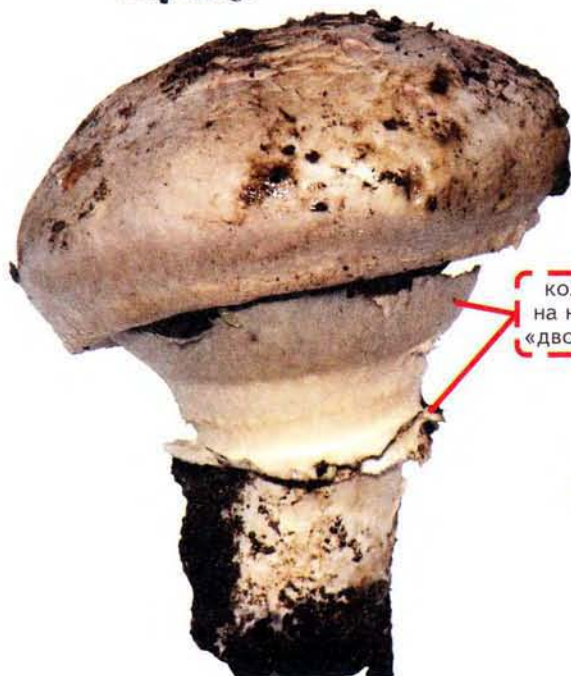


Шампиньон
лесной



пластинки зрелых
грибов красно-
коричневые

мякоть на срезе
розовеет



кольцо
на ножке
«двойное»



ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

Macrolepiota procera

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растёт

Разреженные
леса, опушки,
парки, поляны

Сезон

Август —
начало октября

← Гриб в природе

45

Масштаб
1 : 1,5

Правда
о зонтиках

Кулинария →

В свежем виде



Шляпка 10-25 см в диаметре, в центре с бугорком, серо-бурая, в середине более темная, с угловатыми, более темными, легко отделяющимися чешуйками.

Мякоть белая, рыхлая, толстая, с приятным грибным запахом и вкусом.

Пластинки белые, с возрастом слегка краснеют.

Ножка 20-50 x 1,5-3 см, полая, в основании сильно утолщенная, светло-буроватая, покрыта бурыми чешуйками, с подвижным широким кольцом.



Зонтики — это очень большие шампиньоны. Их обычно не собирают, то ли считая странными мухоморами, то ли просто от незнания. А зря, ведь восхитительный ореховый вкус мякоти зонтиков, особенно молодых, — настоящее лакомство для гурманов.



У нас растёт 5 видов зонтиков, но чаще прочих встречаются *гриб-зонтик пестрый* и *гриб-зонтик краснеющий*.



ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ

Macrolepiota rachodes

46

Гриб в природе →

Чтобы лучше
запомнить...

Масштаб
1 : 1,5

Сезон

Июль —
ноябрь

Где растет

Хвойные и сме-
шанные леса

Несъедобные
или ядовитые
двойники

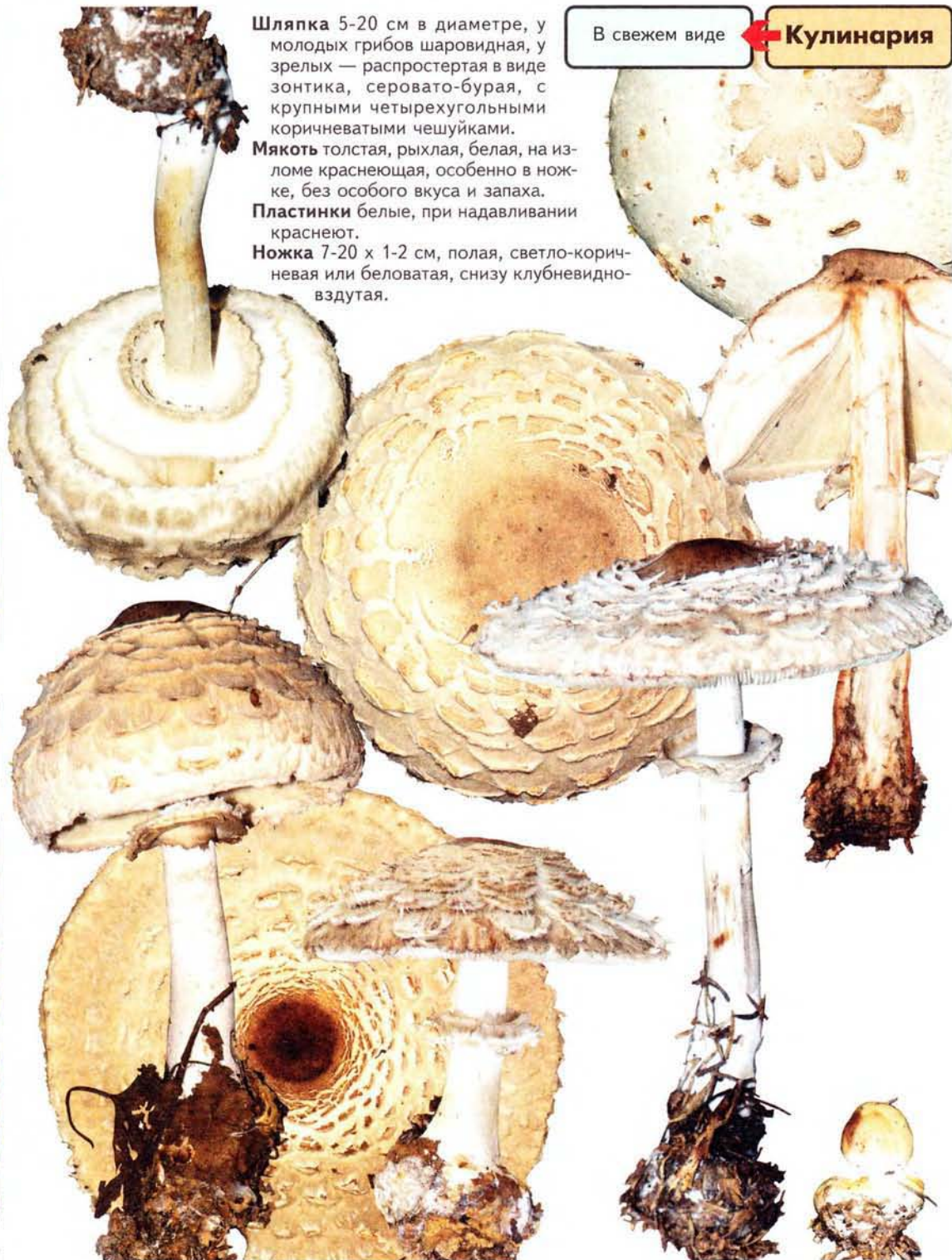
Нет



Лучшие
съедобные
родственники



Гриб-зонтик
сосцевидный



Шляпка 5-20 см в диаметре, у молодых грибов шаровидная, у зрелых — распростертая в виде зонтика, серовато-бурая, с крупными четырехугольными коричневыми чешуйками.

Мякоть толстая, рыхлая, белая, на изломе краснеющая, особенно в ножке, без особого вкуса и запаха.

Пластинки белые, при надавливании краснеют.

Ножка 7-20 x 1-2 см, полая, светло-коричневая или беловатая, снизу клубневидно-вздутая.

В свежем виде

← Кулинария

ГОВОРУШКА СЕРАЯ

Clitocybe nebularis

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растёт

Леса
разного типа

Сезон

Август —
ноябрь

← Гриб в природе

47

Масштаб
1 : 1,5

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария →

Все способы,
кроме сушки

Шляпка до 20 см в диаметре, пепельно-серая, серо-коричневая.

Пластинки от беловатого до желтоватого цвета.

Ножка 6-15 x 1,5-3 см, беловатая или сероватая.

Мякоть белая, ароматная, чуть кисловатая на вкус.



Говорушка
воронковидная



Говорушка
подогнутая (рыжая)



Говорушка
булавоногая



Говорушка
анисовая



Майский гриб



мякоть на срезе
белая



Гриб растёт
одиночно или
небольшими
сростками,
образуя ряды
или кольца.

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

Lepista nuda

48

Гриб в природе →



Сезон

Сентябрь —
ноябрь

Где растет

Леса
разного типа

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1

Шляпка 4-15 см,
ярко- или буро-фио-
летовая, с возрастом
выцветающая, с серым
оттенком, влажная.

Мякоть толстая, ярко-
фиолетовая, со вре-
менем выцветает.

Пластинки фиолето-
вые.

Ножка 3-8 x 0,7-2 см,
плотная, цилиндри-
ческая, книзу часто
утолщенная, в ран-
нем возрасте фио-
летовая, позднее
беловатая, иногда с
возрастом полая.

В свежем виде; за-
солка, маринование

Кулинария



Рядовка
тополевая



Рядовка чешуйчатая
(сластуха)



Рядовка зеленая
(зеленушка)



Рядовка
серая



Рядовка
земляная



мякоть на срезе
фиолетовая

РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ

Lepista personata

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон



Гриб в природе

49

Нет

Леса, парки,
луга, пастбища

Июль —
ноябрь

Масштаб
1 : 1

Правда
о рядовках

Кулинария

В свежем виде; за-
солка, маринование

Шляпка 5-15 см в диаметре, светло-желтая с фиолетовым оттенком, выцветающая.

Мякоть на срезе серовато-фиолетовая, плотная, с запахом свежей муки и приятным вкусом, напоминающим вкус шампиньонов.

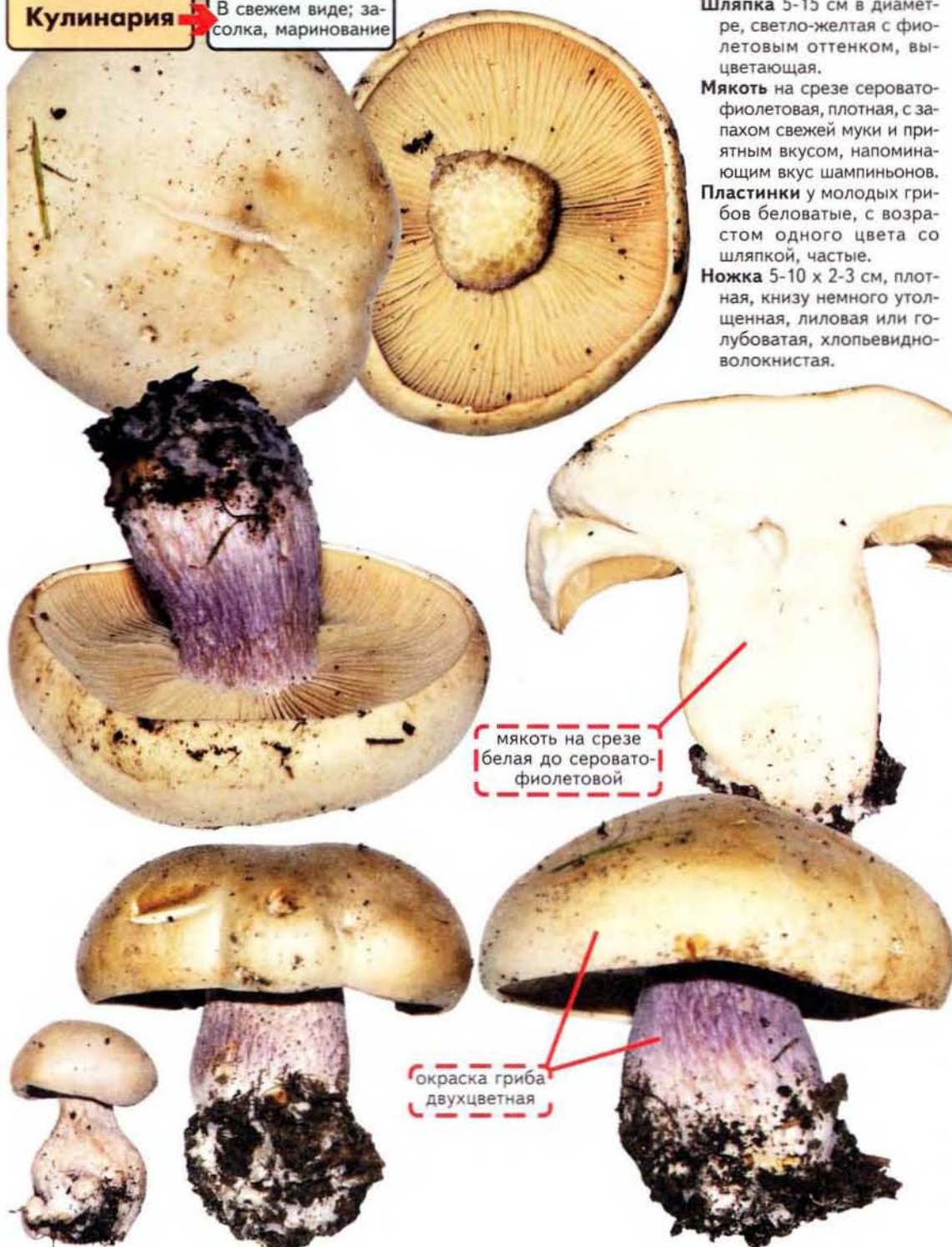
Пластинки у молодых грибов беловатые, с возрастом одного цвета со шляпкой, частые.

Ножка 5-10 x 2-3 см, плотная, книзу немного утолщенная, лиловая или голубоватая, хлопьевидно-волокнистая.

Семейство рядовковых — самое большое по числу видов не только в России, но и в мире. Помимо рядовок и говорушек, сюда входят такие известные и малоизвестные съедобные грибы, как, например, осенние и зимние опята, негниючники, лаковицы, денежки. Размеры рядовковых грибов колеблются от 1-2-миллиметровых растущих на хвоинках крошек до полуметровых ложных свиных. Рядовковые грибы встречаются не только в лесах, но и на открытой местности. Среди них есть как прекрасные съедобные грибы, так и несъедобные (из-за неприятных запаха и вкуса). Около 10 видов слабо-ядовитых рядовок могут вызывать легкие желудочные расстройства. Среди говорушек есть 3 сильно ядовитых вида. В народных названиях рядовко-говорушек имеет место жуткая путаница. Рядовки называют говорушками, говорушки — рядовками, а родственные им грибы, не имеющие отношения ни к рядовкам, ни к говорушкам, называют и теми, и другими...

мякоть на срезе
белая до серовато-
фиолетовой

окраска гриба
двухцветная



РЯДОВКА КРАСНАЯ

Tricholomopsis rutilans

50

Гриб в природе →



Сезон

Июль —
октябрь

Где растет

В лесах, на со-
сновых и еловых
пнях и возле них

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Чтобы лучше
запомнить...

Масштаб
1 : 1

В свежем виде; за-
солка, маринование

Кулинария



Шляпка 4-15 см в диаметре, крас-
новато-желтая или желто-оранже-
вая с сиреневым оттенком, с мел-
кими точками или чешуйками.

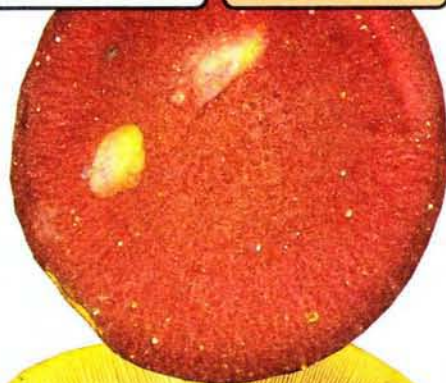
Мякоть желтая, толстая, мягкая, со слад-
коватым вкусом и кисловатым запахом.

Пластинки золотисто-желтые.

Ножка 3-10 x 0,5-2 см, цилиндрическая или
утолщенная в основании, желтоватая, с
красными хлопьевидными чешуйками,
часто полая.

мякоть
на срезе
желтая

пластинки
желтые



РЯДОВКА СКУЧЕННАЯ

Lyophyllum decastes

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растет

Леса, парки, луга, сады, газоны, на богатой почве

Сезон

Август — октябрь



← Гриб в природе

51

Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

В свежем виде; засолка, маринование

Шляпка 4-10 см в диаметре, горбовидная, затем полураспростертая, с опущенным краем, буровато-серая, в центре более темная.

Мякоть белая, утолщенная в центре шляпки, вкус и запах приятные.

Пластинки грязно-белые, частые, узкие.

Ножка 5-8 x 1-2 см, плотная, вверху белая, в нижней части серовато-бурая.

гриб растет
сростками



мякоть на срезе
белая

пластинки
белые



Денежка

широкопластинчатая

Самая крупная из денежек. Шляпка 5-17 см, с бугорком, серо-черная, позже выцветающая, радиально-растрескивающаяся. Мякоть белая. Пластинки белые, очень широкие (до 1,5 см), редкие, ломкие. Ножка 5-12 x 0,7-2 см, беловатая, у основания обычно с белыми «шнурками» грибницы. Населяет лиственные и смешанные леса, на разлагающихся опавших ветвях, у пней деревьев лиственных пород. Период плодоношения: июль — октябрь.



Денежка

каштановая

Шляпка 2-8 см, каштановая или коричневая, в центре более темная, выцветающая, по краю полосато-ребристая. У молодых грибов шляпка может быть почти черной. Мякоть водянистая, мягкая, бледно-бурая с красноватым оттенком. Пластинки белые или желтоватые, с неровным зубчатым краем. Ножка 5-20 x 0,4-1 см, к основанию расширенная. Селится в хвойных и лиственных лесах. Период плодоношения: июль — ноябрь.

РЯДОВКА СРОСШАЯ

Lyophyllum connatum

52

Гриб в природе →



Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Их надо
бояться

Масштаб
1 : 1

Июль —
октябрь

Леса, парки, лу-
га, сады, газоны,
на богатой почве

Нет

В свежем виде; за-
солка, маринование

Кулинария

Самая распространенная ядовитая говорушка — это **говорушка белая**. Шляпка диаметром 1-3 см, плоская или слегка воронковидная. Ножка и пластинки белые. Вкус и запах приятные, грибные. Встречается в лесах разного типа с июля по сентябрь. Часто растет большими группами или кольцами. Первые признаки отравления появляются через 15-20 минут после употребления грибов. Симптомы отравления следующие: головная боль и головокружение, рвота, сильное потоотделение, озноб, нарушение зрения. Обычно в течение суток наступает выздоровление.

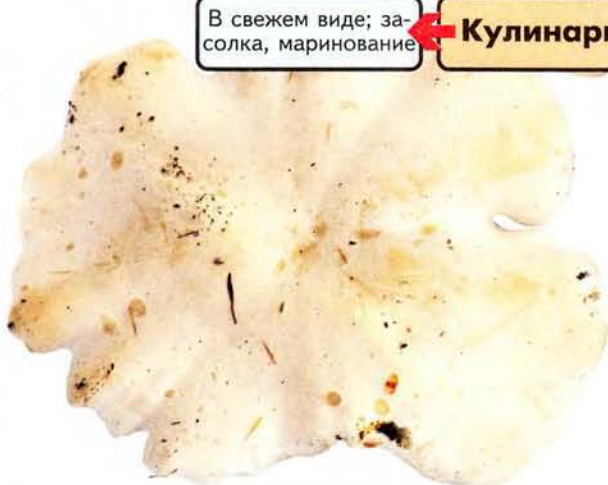
С говорушкой белой внешне крайне схожи два других не менее ядовитых вида — **говорушка восковатая** и **говорушка ядовитая**, поэтому лучше не собирать любые говорушки белого цвета. Неопытный грибник может спутать говорушку белую с молодыми плодовыми телами съедобной **говорушки воронковидной**, которая отличается телесной окраской шляпки и пластинками, далеко спускающимися по ножке.



Говорушка
белая



Говорушка
восковатая



мякоть
на срезе
белая



гриб растет
сростками



Шляпка 3-10 см в диаметре, выпуклая, с возрастом плоская, в середине слабовдавленная, голая, белая, к старости иногда светло-желтовато-буроватая.

Мякоть толстая, белая, плотная, эластичная, с мучнистым запахом.

Пластинки частые, узкие, белые или кремовые.

Ножка 5-10 x 0,5-2 см, белая, цилиндрическая, иногда снизу утолщенная, плотная, у зрелых грибов полая, у пластинок белая, к основанию буроватая.



ЛОПАТОЧКА ГРИБНАЯ

Spathularia flavida

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

← Гриб в природе

53

Нет

Хвойные леса
и посадки

Июль —
октябрь

Масштаб
1,5 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария →

В свежем виде;
сушка

Гриб 4-6 см высотой, до 3 см шириной, шпательевидный, лопаточкообразный, верхняя часть четко отделена от ножки. Окраска от золотистой до желто-оранжевой или медово-желтой, насыщенная.

Ножка 0,3-1 см в диаметре, гладкая, белая, плотная.

Грибная лопаточка встречается большими группами на почве в хвойных лесах. Очень любит посадки лиственных.



Блюдцевик
жилковатый



Блюдечко
выемчатое



Блюдечко
пупырчатое



Лопастник
бокальчатый



Лопастник
большеногий



ЧЕШУЙЧАТКА ЧЕШУЙЧАТАЯ

Pholiota squarrosa

54

Гриб в природе →

Чтобы лучше
запомнить...

Масштаб
1:1

Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Июль —
октябрь

В лесах на листвен-
ничных и хвой-
ных деревьях

Нет

Все известные спо-
собы переработки

← Кулинария



Шляпка от 5 до 15 см в диаметре, мя-
систая, выпуклая, от медово-желтой
до желто-коричневой.

Мякоть бледная, с возрастом желто-
ватая.

Пластинки у молодых грибов защище-
ны покрывалом, желтоватые, с воз-
растом приобретают зеленовато- или
темно-коричневую окраску.

Ножка до 15 см высотой и до 2 см толщи-
ной, одного цвета со шляпкой, плотная,
у молодых грибов
с кольцом.



По своим вкусовым
качествам чешуйчат-
ка чешуйчатая не ус-
тупает осеннему
опенку.

ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ

Pholiota aurivella

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растёт

Сезон

← Гриб в природе

55

Чешуйчатка
тополевая

На лиственных
деревьях (бере-
за, осина, ива)

Июнь —
ноябрь

Масштаб
1 : 1

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

Все известные спо-
собы переработки

Шляпка до 20 см в диаметре, иног-
да с бугорком в центре, плотная,
от золотистой до ржаво-желтой,
яркая, с бурыми чешуйками. В
сырую погоду кожица шляпки
клейкая, в сухую погоду слизь
высыхает, и шляпка становится
блестящей.

Мякоть белая, у старых грибов —
желтоватая, в ножке мякоть бу-
рого цвета.

Пластинки у моло-
дых грибов закры-
ты покрывалом,
желтые, с возрас-
том ржаво-бурые.



Чешуйчатка
ольховая



Чешуйчатка
пламенная



Чешуйчатка
белочешуйчатая

Чешуйчатка тополевая
не ядовита (ядовитых
грибов среди чешуйча-
ток нет), но отличается
очень горьким, вяжу-
щим вкусом. Растет на
осинах и тополях, на де-
ловой древесине дере-
вьев этих пород.



Чешуйчатка
тополевая

Ножка до 15 см высотой и до
1,5 см толщиной, от желтой до
желто-бурой, с исчезающим
кольцом.

ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ

Pluteus atricapillus

56

Гриб в природе →



Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1:1

Май —
октябрь

В лесах на древе-
сине лиственных
и хвойных пород

Нет



Плютей
ивовый

пластинки
не доходят
до ножки

В свежем виде

← Кулинария

Шляпка 4-15 см в диаметре, серо-коричневая или серо-бурая, блестящая, продольно-волокнистая, колокольчатая, с возрастом распростертая.

Мякоть белая, мягкая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки широкие, частые, у самых молодых грибов белые, затем розоватые.

Ножка 4-12 x 0,5-1,5 см, белая, иногда с темными хлопьевидными волокнами, плотная.



Плютей
львино-желтый



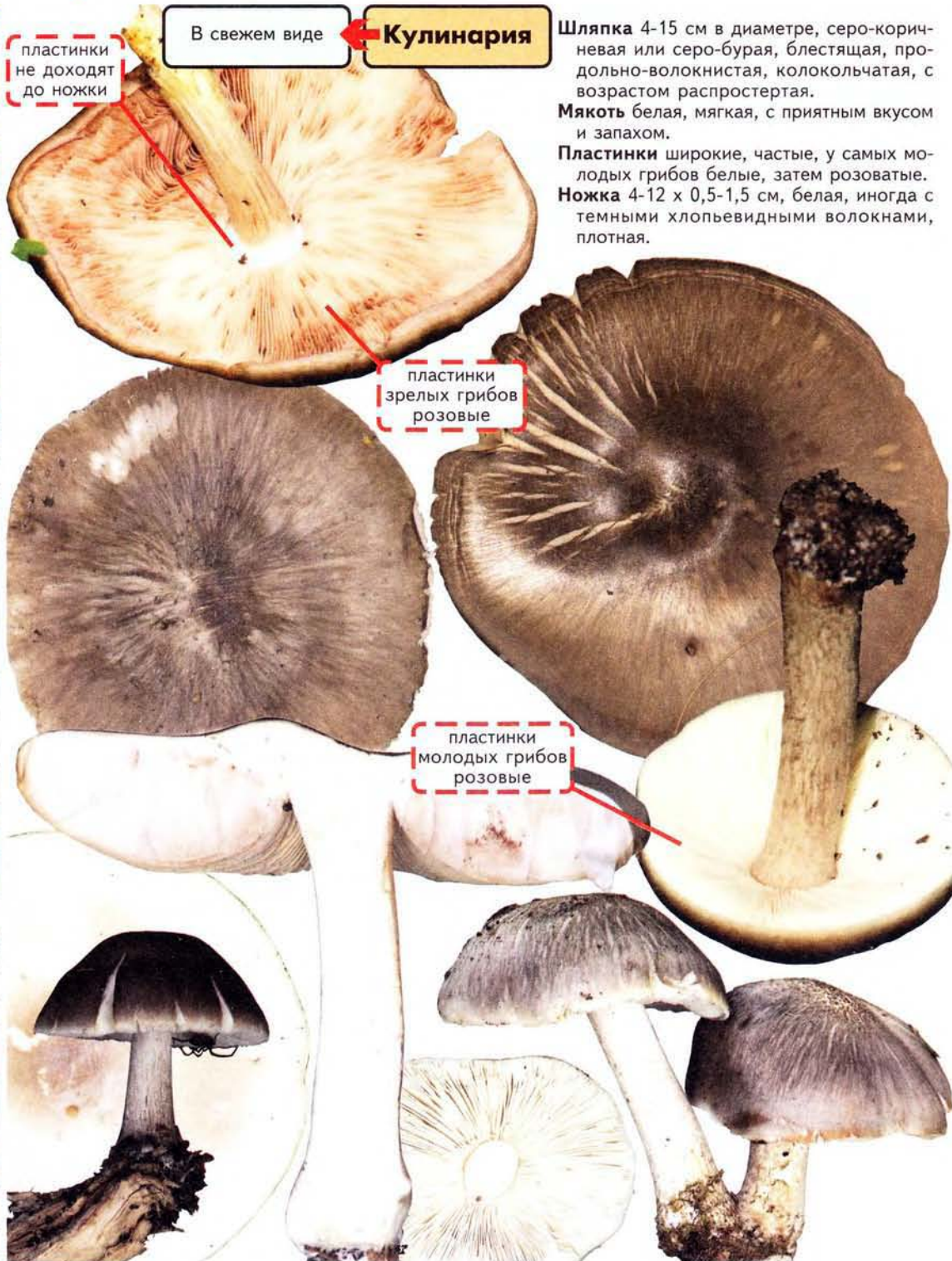
Плютей
чернокрайний



Плютей
крупношляпковый



Плютей
маленький



пластинки
зрелых грибов
розовые

пластинки
молодых грибов
розовые

ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Polyporus squamosus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон



← Гриб в природе

57

Нет

Леса и парки,
на древесине
(стволы, пни, корни)

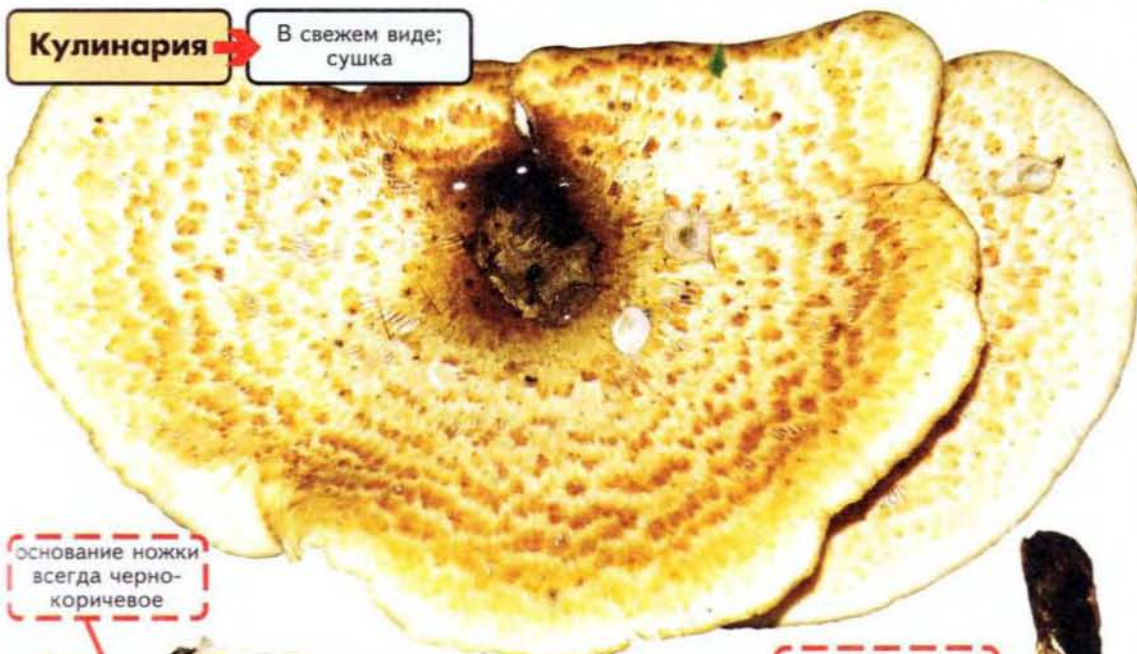
Май —
октябрь

Масштаб
1 : 1,5

Лучшие
съедобные
родственники

Кулинария

В свежем виде;
сушка



основание ножки
всегда черно-
коричневое

шляпка с крупными
коричневыми
чешуйками



Трутовик
зимний



Трутовик
разветвленный



Трутовик
мягкий



Трутовик
уховидный



Трутовик
черноножковый

Шляпка 5-60 см, округлая, с возрастом почковидная или веерообразная, желтоватая, кремовая, охряная, с крупными буроватыми чешуйками, нижняя сторона трубчатая, белая или желтоватая.

Мякоть мягкая, мясистая, белая.

Ножка 2-10 x 1-6 см, боковая или эксцентрическая, согнутая, реже прямая, толстая, плотная, в верхней части сетчатопористая, белая или желтоватая, у основания от темно-бурой до черной.

ЧАГА БЕРЕЗОВАЯ

Inonotus obliquus f. sterilis

58

Гриб в природе →

Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Чтобы лучше
запомнить...

Масштаб
1 : 2

Круглый год

В лесах
на березах

Нет

Лекарственный
гриб

Кулинария

Чага существует на березе как паразит. Выросты ее тяжеловесны и могут достигать крупных размеров. Внутренняя ткань гриба темно-коричневая. На одном стволе чага может расти до 20 лет, до тех пор, пока пораженное дерево не погибнет.

Чагу применяют при гастритах, язвенной болезни, при злокачественных опухолях, особенно при раке желудка, легких и других органов в последней стадии, когда не показаны лучевая терапия и хирургическое вмешательство. Полного излечения при раковых заболеваниях не происходит, но наступает значительное улучшение общего состояния больного. Чага — уникальное средство для пожилых людей, активизирующее обмен веществ в мозговой ткани, нормализующее работу желудка и кишечника. Применение препаратов из чаги помогает снизить уровень сахара в крови, а также способствует устранению последствий инсульта.

В народной медицине чагу в виде настоя или в составе травяных сборов используют для лечения аденомы предстательной железы, мастопатии. Отмечено также положительное воздействие при лечении кожных заболеваний (псориаза, экземы и т. д.). Заготовка чаги возможна в течение всего года, но удобнее собирать ее зимой, когда на деревьях нет листьев и гриб хорошо заметен; кроме того, в это время чага обладает наибольшей биологической активностью. Наросты срубают топором или срезают пилой. Не следует собирать чагу с засохших деревьев и в нижней части ствола, так как это сырье малоактивно. С наростов удаляют верхний, покрытый трещинами слой и внутренний — рыхлый, светло-коричневого цвета.

Заготавливают только среднюю плотную часть гриба. Ее рубят на куски размером не более 10 см, после чего сушат или используют в свежем виде. Сушку производят в специальных сушилках или печах при температуре не выше 60° С. Хранят лекарственное сырье в сухом, хорошо проветриваемом помещении не более 2 лет.

Для приготовления настоя гриб обмывают водой, затем замачивают в кипяченой воде (при полном погружении в воду), и настаивают 4-5 ч. После этого настой фильтруют через марлю, гриб измельчают (можно с помощью мясорубки), оставшуюся жидкость нагревают до 50° С. Измельченный гриб заливают подогретой водой в соотношении 1:5 и вновь настаивают 48 ч. Затем настой фильтруют и хранят в течение 3-4-х дней. Принимают от 1 ст. ложки до 1 стакана 3 раза в день за 30-40 минут до еды в зависимости от заболевания и степени его развития.

При лечении настоем чаги следует соблюдать молочно-растительную диету, ограничивать прием мяса, отказаться от консервов, копченостей и острых приправ. Нельзя также внутренне вводить глюкозу и применять пенициллин. В небольших количествах чага может служить приятным и совершенно безобидным заменителем чая.

спил, показывающий
мякоть гриба



Изредка чага вырастает не только на березах, но и на других деревьях, как, например, на этом вязе.

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ

Rozites caperatus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Где растет

Сезон

← Гриб в природе

59

Нет

Сосновые леса,
черничники,
окраины болот

Июль —
октябрь



Масштаб
1 : 1

Правда
о паутинниках

Кулинария

В свежем виде;
сушка

Шляпка до 12 см в диаметре, грязновато-желтая с розоватым оттенком (у совсем молодых грибов почти сиреневая и словно навощенная), с белым тонким хлопьевидным, позднее исчезающим налетом, по краю полосатая. **Пластинки** широкие, с неровными зубчатыми краями, у самых молодых грибов белые, со временем грязновато-желтые, с возрастом желто-бурые (глинистого цвета или цвета корицы).

Мякоть рыхлая, мягкая, белая, желтеющая. **Ножка** до 12 см высотой, до 3 см в диаметре, желтоватая, с широким тонким пленочным кольцом, у основания с остатком клубня, обычно исчезающим или слабозаметным.

Паутинники — грибы не для начинающего грибника. Несмотря на то что общее число видов паутинников в наших лесах сильно превышает 500, для сбора можно рекомендовать только два: *колпак кольчатый* и *паутинник браслетчатый*. Давайте разберемся, почему.

Основные грибы, относящиеся к семейству паутинниковых, — это *галерины*, *волоконницы*, *колпак кольчатый* (он сам по себе) и собственно *паутинники*. Все галерины несъедобны, некоторые ядовиты, два вида смертельно ядовиты. Подавляющее большинство волоконниц ядовито, три или четыре из них — смертельно. Из почти 300 видов паутинников половина несъедобны, около 30 — ядовиты и более 10 — смертельно ядовиты. Большая часть галерин, волоконниц и паутинников со своими родственниками на одно лицо. Вот и статистика. Грибники (видимо, подсознательно) паутинники не собирают совершенно, называя их поганками, во многом еще и из-за того, что целый ряд паутинников обладает неприятным запахом (тины, тухлой рыбы, редьки и даже мочи). Поэтому собирать лучше всего только колпак кольчатый и паутинник браслетчатый, гриб настолько узнаваемый, что бояться нечего, а на другие съедобные паутинники можно просто посмотреть на фотографиях на с. 60.



молодые
шляпки
с сиреневым
оттенком

кольцо
на ножке

ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ

Cortinarius armillatus

60

Гриб в природе →



Сезон

Июль —
начало октября

Где растет

Влажные хвой-
ные и смешанные
леса, березняки

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1

В свежем виде

← Кулинария



Паутинник
чешуйчатый



Паутинник
триумфальный



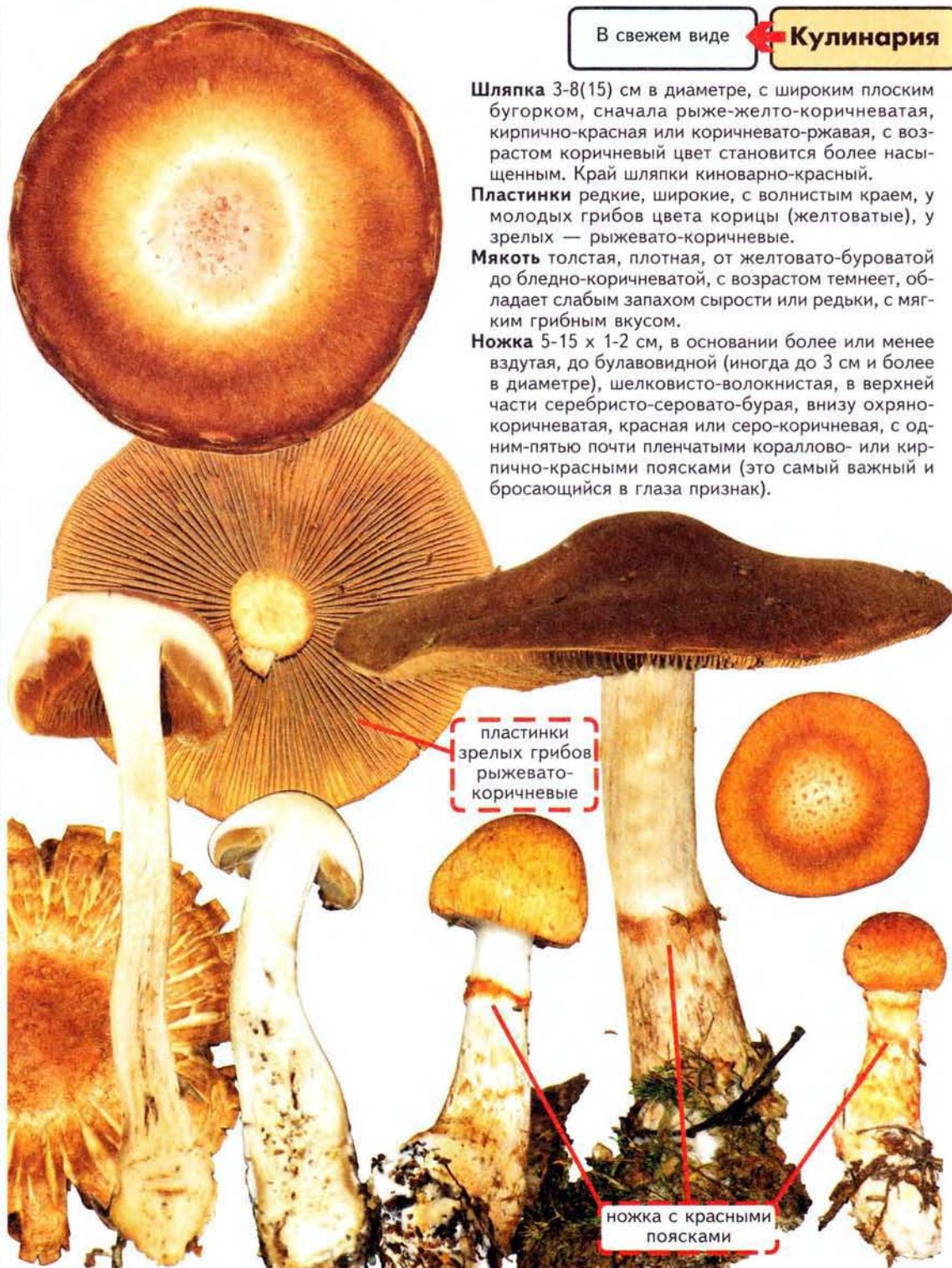
Паутинник
фиолетовый



Паутинник
обыкновенный



Паутинник
мальвовый



Шляпка 3-8(15) см в диаметре, с широким плоским бугорком, сначала рыже-желто-коричневая, кирпично-красная или коричнево-ржавая, с возрастом коричневый цвет становится более насыщенным. Край шляпки киноварно-красный.

Пластинки редкие, широкие, с волнистым краем, у молодых грибов цвета корицы (желтоватые), у зрелых — рыжевато-коричневые.

Мякоть толстая, плотная, от желтовато-буровой до бледно-коричневой, с возрастом темнеет, обладает слабым запахом сырости или редьки, с мягким грибным вкусом.

Ножка 5-15 x 1-2 см, в основании более или менее вздутая, до булавовидной (иногда до 3 см и более в диаметре), шелковисто-волокнистая, в верхней части серебристо-серовато-бурая, внизу охряно-коричневая, красная или серо-коричневая, с одним-пятью почти пленчатыми кораллово- или кирпично-красными поясками (это самый важный и бросающийся в глаза признак).

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ

Coprinus comatus

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Нет

Где растет

Парки, огороды,
газоны, поля,
редко — в лесах

Сезон

Май —
октябрь



Гриб в природе

61

Масштаб
1 : 1

Правда
о навозниках

Кулинария

Только
в свежем виде

Шляпка у молодых грибов яйцевидная или цилиндрическая, 4-15 см высотой, у зрелых несколько распростертая, колокольчатая, белая, с толстыми отстающими волокнистыми чешуйками.

Пластинки частые, белые, затем становятся розоватыми и наконец черными и расплываются в черную массу.

Ножка 5-20 см высотой, ровная, полая, у основания клубневидная, белая, со свободно передвигающимся (с вашей помощью) кольцом.

Мякоть гриба тонкая, нежная, белая, с мягким приятным вкусом и запахом.

В европейских странах гриб считается деликатесом, в некоторых из них уже приступили к его промышленному выращиванию.

пластинки начали
чернеть: такой гриб
уже несъедобен

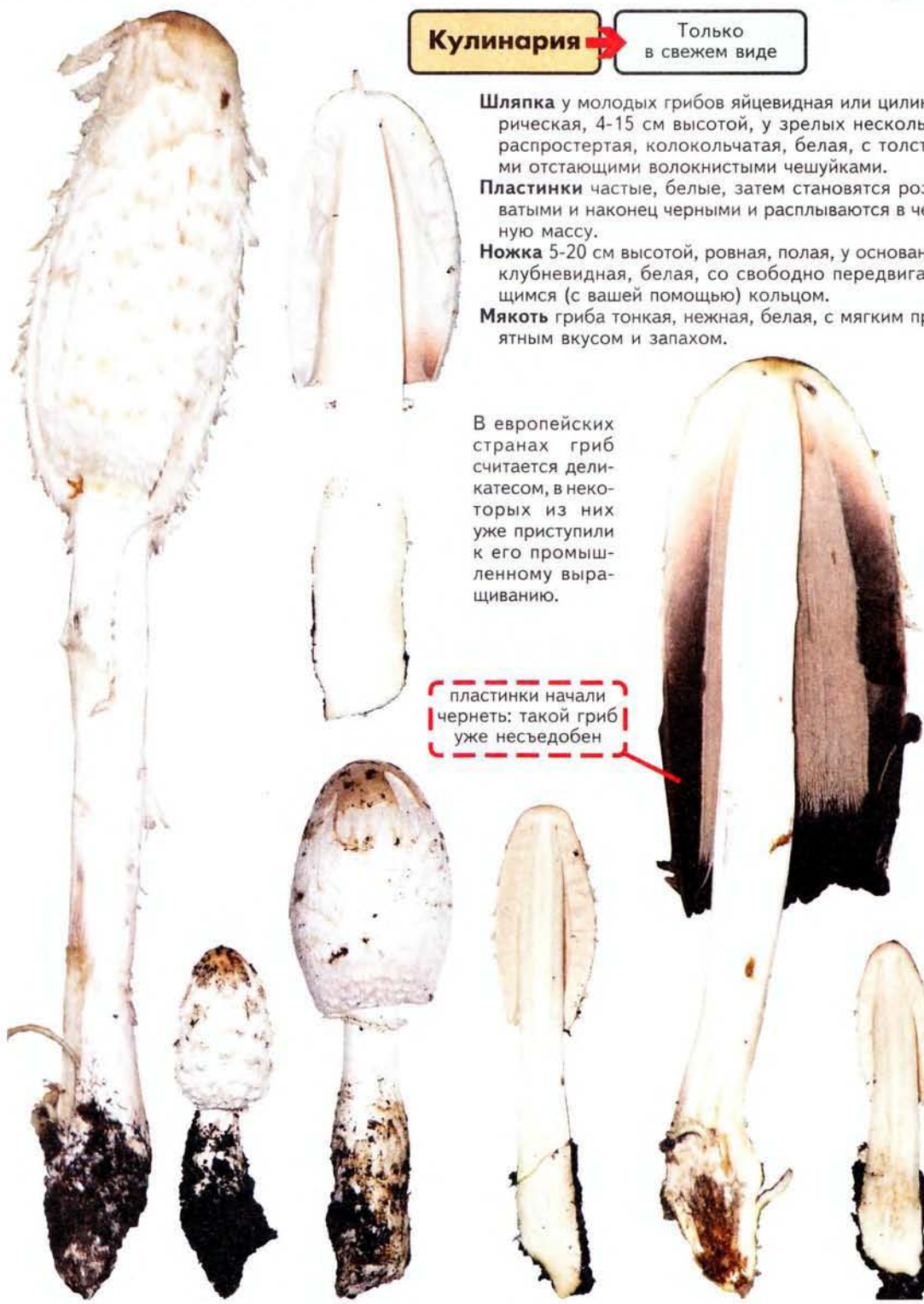
Да, название не особо привлекательное. Да и грибы не самые деликатесные, хотя и безусловно вкусные. У навозников есть **три отягчающих обстоятельства**.

1. Хотя все навозники съедобны, только три вида из них обладают более или менее крупными плодовыми телами, что делает их привлекательными для сбора. Остальные — средние или мелкие.

2. Все навозники съедобны только в молодом возрасте, когда их пластинки белые, серобелые или розовые, а мякоть белая. Недаром навозники называют чернильными грибами. При созревании они расползаются в дурнопахнущую черную слизистую жижу. Обидно, что процесс саморазложения невозможно остановить даже в морозилке при температуре минус 18°C! Еще обиднее, что молодость (и, соответственно, пригодность к сбору) сохраняется у навозников всего несколько часов. Так что издавна с урожаем чернильных грибов домой придется бежать бегом.

3. Все навозники (за исключением **навозника белого**, честь ему и хвала) при употреблении с алкоголем вызывают отравление и последующее длительное неприятное опьянение. Действие коприна может сохраняться до двух недель, что позволяет домохозяйкам использовать навозники как эффективное средство для отлучения мужей от пьянства.

Вот и получается, что сбор навозников — дело либо их ценителей, либо очень продвинутых грибников-трезвенников. И изменения этой ситуации не предвидится.



ДОЖДЕВИК ЖЕМЧУЖНЫЙ

Lycoperdon perlatum

62

Гриб в природе →

Лучшие
съедобные
родственники

Масштаб
1 : 1

Сезон

Где растет

Несъедобные
или ядовитые
двойники

Май —
начало ноября

Леса, луга, паст-
бища, на почве
и древесине

Нет

В свежем виде;
сушка

← Кулинария



Дождевик
грушевидный



Дождевик
шиповатый



Порховка
чернеющая



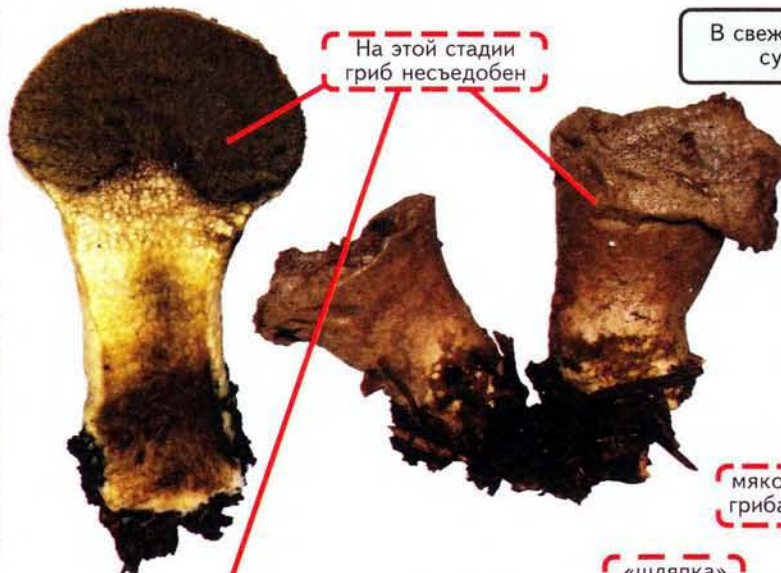
Головач
продолговатый



Земляная звезда
бахромчатая



На этой стадии
гриб несъедобен



мякоть молодого
гриба чисто белая

«шляпка»
с шипиками

Гриб грушевидный, 3-10 см высотой, белый, головчатый, с возрастом желтеющий. Поверхность покрыта шипиками и мелкими бородавками. У молодых грибов на верхушке хорошо заметен бугорок.

Мякоть молодого дождевика белая, зрелого — серо-коричневая, у старого гриба распадается на споровый порошок, который устремляется наружу через образовавшееся в макушке отверстие.





Amanita phalloides

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Лиственные и широколиственные светлые леса

С каким грибом можно спутать

Зеленые сыроежки; белоокрашенные лесные шампиньоны; белый поплавок



зеленая форма
(распространенная)

Смертельно ядовит.
Смертельная доза для взрослого человека — 1/3 шляпки.

белая форма
(редкая)



Amanita virosa

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ



Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Смешанные, лиственные, реже хвойные леса

С каким грибом можно спутать

Белоокрашенные лесные шампиньоны; белый поплавок



Смертельно ядовит.
Смертельная доза для взрослого человека — 1/3 шляпки.



Amanita pantherina

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ



Сезон

Июль — октябрь

Где растет

Леса различного типа

С каким грибом можно спутать

Мухомор серо-розовый



Сильно (но не смертельно) ядовитый гриб.
Основные симптомы проявляются через 1-2 часа: понос, тошнота, рвота, сухость слизистых оболочек, тахикардия, затруднение глотания, повышение температуры, расширение зрачков (как при употреблении атропина). При тяжелых формах начинаются возбуждение, эйфория и галлюцинации.



Paxillus involutus

СВИНУШКА ТОНКАЯ



Сезон

Июль — ноябрь

Где растет

Леса, поля, пастбища, парки и скверы, в черте города

С каким грибом можно спутать

Свинushка толстая



Смертельно ядовитый гриб.
Отравление наступает через неопределенное время, даже после многих лет употребления свиных в пищу, и зависит от индивидуальной восприимчивости человека.

СОДЕРЖАНИЕ

Часть I • ЛУЧШИЕ ИЗ ЛУЧШИХ

Белый гриб обыкновенный.....	3	Волнушка розовая	18
Польский гриб	4	Горькушка	19
Моховик зеленый	5	Валуй	20
Подосиновик твердоватый	6	Подгруздок белый	21
Подосиновик сосновый	7	Сыроежка зеленая	22
Подосиновик красный	8	Лисичка желтая	23
Подосиновик желто-бурый.....	9	Сморчок настоящий	24
Подберезовик обыкновенный	10	Сморчок конический	25
Подберезовик разноцветный	11	Строчок обыкновенный	26
Подберезовик болотный	12	Строчок гигантский	27
Масленок желтый	13	Опенок осенний	28
Масленок желто-бурый	14	Опенок летний	29
Масленок лиственничный	15	Опенок зимний (зимний гриб)	30
Козляк	16	Вешенка устричная	31
Груздь черный (чернушка)	17	Белый трюфель	32

Часть II • ЧТО СОБИРАТЬ, ЕСЛИ ЛУЧШИХ ИЗ ЛУЧШИХ НЕТ

Мокруха сосновая	33	Рядовка фиолетовая	48
Мокруха еловая	34	Рядовка лиловоногая	49
Синяк	35	Рядовка красная	50
Свинушка толстая	36	Рядовка скученная	51
Гладыш	37	Рядовка сросшаяся	52
Мухомор серо-розовый	38	Лопаточка грибная	53
Поплавок серый	39	Чешуйчатка чешуйчатая	54
Поплавок белый	40	Чешуйчатка золотистая	55
Поплавок желтый	41	Плутей олений	56
Поплавок шафранный	42	Трутовик чешуйчатый	57
Шампиньон перелесковый	43	Чага березовая	58
Шампиньон двукольцевой	44	Колпак кольчатый	59
Гриб-зонтик пестрый	45	Паутинник браслетчатый	60
Гриб-зонтик краснеющий	46	Навозник белый	61
Говорушка серая	47	Дождевик жемчужный	62

Часть III • САМЫЕ ОПАСНЫЕ ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

Бледная поганка	63	Мухомор пантерный	63
Мухомор вонючий	63	Свинушка тонкая	63

Популярное издание

Вишневский Михаил Владимирович

САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ
Справочник-определитель начинающего грибника

Корректор *Н.В. Колысова*
Компьютерная верстка *М.Н. Демидова*

Подписано в печать 27.08.09. Формат 84х108¹/₁₆
Усл. печ. л. 6,72. Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 0909240.



Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93,
том 2; 953004 — научная и производственная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.60.953.Д.009937.09.08 от 15.09.2008 г.

ООО «Издательство АСТ»
141100, Россия, Московская область,
г. Щелково, ул. Заречная, д. 96
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Издательство Астрель»
129085, г. Москва, проезд Ольминского, 3а



ISBN 978-5-271-25494-9

